Cuocere – arrostire – cottura climatizzata

Cari buongustai,

in nessun altro posto la famiglia si riunisce come intorno al tavolo di casa. Anche un incontro divertente o festoso tra amici e conoscenti viene coronato quasi sempre da un menù delizioso. Dove la gente si incontra anche il mangiare ha un ruolo importante.

Siamo contenti di poter offrire un nostro contributo avendo trasformato il nostro hobby e quello di innumerevoli altre persone nel nostro lavoro. Sul nostro palco – la cucina sperimentale – si incontrano giorno per giorno sapere e curiosità, routine e cose inaspettate.

In questo ricettario abbiamo riunito tutta la nostra esperienza, passione e la gioia di sperimentare per creare per tutti gli amici dei gusti deliziosi delle ricette che sono tanto facili da preparare quanto fantasiose. Vi auguriamo tanti spunti "appetitosi" e soprattutto tanto divertimento cuocendo e arrostendo.

Domande, suggerimenti o desideri?

Contattateci, saremo lieti dello scambio di opinioni. I dati di contatto si trovano alla fine delle ricette.

La cucina sperimentale Miele

Indice

Indice

Uso del forno

Per maggiori informazioni consultare le istruzioni d'uso e di montaggio.

Impostazioni per forni con vani cottura di grandezza differente

Questo ricettario viene allegato a forni con vani cottura di diversa grandezza. A seconda della grandezza del vano, le impostazioni nelle ricette vengono indicate nella sequenza seguente:

- forni con cinque ripiani
- [forni con tre ripiani]
- (forni da 90 cm)

Se le impostazioni sono le stesse per tutte le grandezze viene indicata una sola impostazione senza parentesi.

Modalità di cottura nelle ricette

- Auto programmi automatici
- cottura climatizzata
- aria calda più
- calore superiore e inferiore
- cottura intensa
- grill grande
- grill ventilato

Il forno dispone di altre modalità di cottura che però non compaiono nelle seguenti ricette.

Temperature

Sono indicati limiti di temperatura. In generale selezionare l'impostazione più bassa.

Una cottura ponderata giova alla salute. A cottura ultimata, torte, panini, pane e simili dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Indicazioni orarie

Sono indicati limiti di tempo. In generale selezionare l'impostazione più corta.

Ripiano

La definizione dei ripiani in cui è possibile inserire le pietanze può essere visualizzata a sportello aperto.

Preriscaldare

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento.

Nelle impostazioni è indicato se è necessario preriscaldare il forno.

Il tempo di preriscaldamento non è compreso nella durata di cottura, ma è in aggiunta.

Per i programmi automatici [Auto] il tempo di riscaldamento è incluso nella durata di programma.

Fase riscaldamento

Con le modalità di cottura Aria calda più, Cottura climatizzata e Calore superiore/inferiore è possibile scegliere tra la fase di riscaldamento rapida e quella normale se la temperatura è superiore a 100 °C. Di serie è impostata la fase di riscaldamento rapida.

Nelle ricette con suggerimento per una di queste tre modalità, l'impostazione per la fase di riscaldamento è citata a parte. Se nella ricetta è consigliata la "fase di riscaldamento: rapida", non è necessario cambiare l'impostazione.
Se nella ricetta viene consigliata "la fase di riscaldamento: normale", proseguire secondo le istruzioni d'uso e di montaggio del forno.

A seconda del modello:

– selezionare il punto del menù "riscaldamento rapido" e confermare con "off".
– selezionare il punto del menù "fase riscaldam." e confermare con "normale".
– Sfiorare il sensore acceso 🌡⇡ in modo che l'illuminazione dei tasti si spenga.

Crisp function

La "Crisp function" può essere utilizzata con qualsiasi modalità ma deve essere attivata singolarmente per ogni funzione di cottura. La funzione è consigliata per la cottura di alimenti umidi, che devono risultare croccanti in superficie.

Nelle impostazioni è citato a parte se è indicata la funzione.

Selezionare quindi il punto del menù "Crisp function" e confermare con "on".

La "Crisp function" non è disponibile in tutti i modelli.

Sonda termometrica/temperatura nucleo

I programmi automatici con la sonda termometrica si possono utilizzare solo se il forno ha in dotazione la sonda termometrica. Se non si ha a disposizione una sonda termometrica, usare le impostazioni alternative.

Programmi automatici

In questa modalità si visualizzano i programmi automatici. Sono a disposizione programmi automatici con e senza apporto di umidità.

Se si seleziona il programma automatico con apporto di vapore, appare una richiesta per il procedimento di aspirazione. Eseguire le indicazioni nel display. Le immissioni di vapore quindi vengono attivate automaticamente.

I programmi automatici a disposizione variano a seconda del modello. Tutte le ricette si possono preparare anche senza programmi automatici. Utilizzare quindi le impostazioni alternative.

Cottura climatizzata

Selezionare in base alla ricetta

- immissione vapore autom.
- 1 immissione di vapore
- 2 immissioni di vapore
- 3 immissioni di vapore

Per attivare le immissioni di vapore 1, 2 e 3 è possibile scegliere tra due opzioni:

- manuale
- in base al tempo

Immissioni vapore manuali

Se si attivano le immissioni di vapore manualmente, è possibile impostare il timer come segnalazione per ricordarlo.

Se per la preparazione di una ricetta nella modalità Cottura climatizzata è necessario il preriscaldamento, attivare le immissioni di vapore manualmente.

Il momento relativo alla 1° immissione di vapore fa riferimento

- all'avvio della funzione di cottura con forno non preriscaldato;
- all'introduzione della pietanza (con forno preriscaldato).

L'indicazione oraria per la successiva immissione di vapore fa riferimento sempre al momento in cui è stata attivata la precedente immissione di vapore.

Immissioni di vapore in base al tempo

Se si attivano le immissioni di vapore in base al tempo, per ogni immissione occorre stabilire l'ora prima di avviare la funzione di cottura.

Modificare la modalità di cottura

Con la modalità cottura climatizzata il tipo di riscaldamento aria calda più viene combinato di serie con l'apporto di umidità.

Per la maggior parte delle ricette non occorre cambiare il tipo di riscaldamento.

L'eventuale necessità di cambiare il tipo di riscaldamento per delle ricette è indicato a parte nelle impostazioni.

Quantità e misure

Abbreviazioni

- cucchiaino = cucchiaino da tè
- cucchiaio = cucchiaio da tavola
- g = grammi
- kg = chilogrammi
- ml = millilitri
- pdc = punta del coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/maizena/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

1 bustina corrisponde a

- 8 g di zucchero vanigliato
- 8 g di pannafix
- 16 g di lievito in polvere
- 7 g di lievito secco
- 37 g di preparato in polvere per budino

1 presa/pizzico

- corrisponde alla quantità che può essere trattenuta tra indice e pollice

Per una buona riuscita delle ricette non servono solo un apparecchio eccellente e ingredienti di prima qualità, ma anche gli accessori giusti.

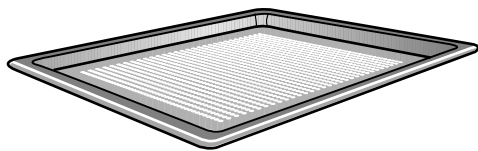
Accessori acquistabili e prodotti per la manutenzione

Miele offre un'ampia scelta di accessori. Per poter garantire risultati perfetti, questi accessori per dimensioni e funzioni sono stati appositamente ideati per gli apparecchi Miele e sono stati intensamente testati seguendo gli standard Miele. Tutti i prodotti possono essere ordinati nel webshop Miele.

Accessori trattati in PerfectClean

Numerosi accessori originali Miele sono trattati in PerfectClean. Il PerfectClean è un trattamento delle superfici sviluppato e brevettato da Miele. Per questo questi accessori sono disponibili esclusivamente presso Miele. Grazie al PerfectClean è possibile cuocere diverse pietanze senza l'utilizzo di carta da forno o la necessità di ungere le placche. Inoltre la superficie è particolarmente resistente e antigraffio. Anche il vano cottura del forno* Miele è in PerfectClean. Tutte le superfici in PerfectClean necessitano di interventi minimi di pulizia.

* Eccezione: apparecchi con pirolisi

Placca gourmet, forata HBBL71

La placca forata gourmet è ideale per cuocere alimenti con impasto al lievito o con olio e ricotta. Si ottengono ottimi risultati nella cottura di pane bianco, panini al lievito e torte basse. I forellini di questa placca garantiscono una mollica soffice e una doratura omogenea. La placca forata gourmet è particolarmente adatta per essiccare frutta e verdura e per la preparazione di prodotti surgelati. La superficie smaltata e rivestita in PerfectClean della placca forata gourmet dispone di ottime caratteristiche antiaderenti e si lascia pulire con facilità. Non è necessario ungere o rivestire la placca con carta da forno prima di iniziare la cottura.

Preparazione alimenti freschi

Stendere l'impasto su una superficie piana e poi disporlo sulla placca forata gourmet, così da evitare che l'impasto risulti troppo schiacciato nei fori.

Surgelati/prodotti precotti

La placca forata gourmet si può utilizzare per cuocere prodotti surgelati e prodotti freschi precotti. Le patatine fritte e i panini precotti risultano particolarmente croccanti. Rispettare le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto.

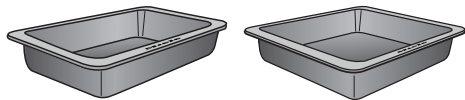
Non utilizzare la placca forata gourmet con impasti liquidi (as es. impasto soffice), alimenti molto grassi o gocciolanti (carne/pesce) per evitare di sporcare inutilmente il fondo del vano cottura.

Asciugare/essiccare

La placca forata gourmet è particolarmente adatta per essiccare frutta e verdura. Per ulteriori informazioni consultare le istruzioni d'uso e di montaggio del forno.

Casseruola gourmet HUB

HUB 5000 M
HUB 5001 M*

HUB 5000 XL

* adatta per piani di cottura a induzione

Le casseruole gourmet Miele sono perfette per la preparazione di sformati, piatti unici, gratin, pasta, zuppe così come per la cottura di carne o arrotolati. Nelle casseruole grandi ci sta comodamente un'oca, in quelle piccole un'anatra. Le casseruole gourmet di Miele sono estremamente pratiche e possono essere inserite direttamente sulla griglia di supporto della cucina elettrica o del forno o disposte sulle guide FlexiClip. Le casseruole HUB 5000 si possono impiegare benissimo su un piano cottura elettrico e nel forno a vapore combinato DGC. Lo stesso vale per il modello HUB 5001-M. Questa casseruola è stata ideata appositamente per i piani cottura a induzione.

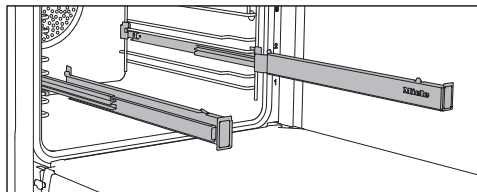
Grazie al rivestimento antiaderente è possibile cucinare le pietanze in modo ipocalorico. In più sono facili e veloci da pulire.

Coperchio casseruola gourmet HBD

HBD 60-22

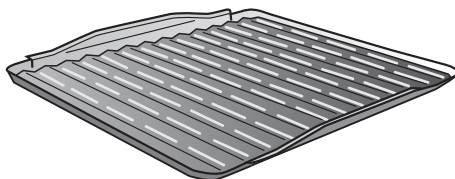
HBD 60-35

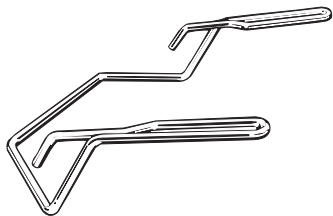
Sono disponibili anche i relativi coperchi in pregiato acciaio inossidabile e termoresistente per entrambe le varianti.

Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 (HFC72 PyroFit)

Consentono un'estrazione pratica e sicura per caricare e scaricare placche e griglie. Se necessario è possibile spostare le guide estraibili FlexiClip su un altro ripiano, in tutta semplicità. Usufruendo di tutta la grandezza del vano è possibile cuocere risparmiando energia utilizzando più ripiani contemporaneamente. A tal proposito può rivelarsi utile montare più guide estraibili FlexiClip sui livelli di supporto maggiormente utilizzati.

Grazie al trattamento in PerfectClean le guide estraibili HFC71 sono facili da pulire.

Le guide estraibili HFC72 con PyroFit possono rimanere nel vano cottura durante la pulizia pirolitica.

Placca per grigliare/arrostire HGGB71

Se si predilige cuocere o grigliare sulla placca universale, la placca per grigliare e arrostire si rivela un aiuto prezioso. La si dispone sulla placca universale ed evita che la pietanza cuocia nel suo liquido di cottura, così da restare croccante su tutti i lati. Durante la preparazione il liquido di cottura si raccoglie sotto la placca per grigliare e arrostire e può essere riutilizzato per fare un ottima salsa d'accompagnamento.

Maniglia HEG

La pratica maniglia consente di estrarre in modo stabile e sicuro placche calde e cariche. È realizzata da sostenere in modo sicuro tutta la placca.

Teglia rotonda HBF 27-1

La teglia è ideale per cuocere pizze, quiche o torte salate. Grazie alla superficie con rivestimento in PerfectClean non vi è il pericolo che gli alimenti si attacchino o di graffiare lo stampo ad es. con coltelli o rotelle per pizza.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione originali Miele

Per aumentare la funzionalità e la longevità delle apparecchiature Miele è stata ideata una moltitudine di prodotti per la pulizia e la manutenzione sviluppati e testati appositamente per ogni apparecchio Miele, ad es. il prodotto per il forno Miele. Così gli apparecchi Miele risulteranno curati e piacevoli anche a distanza di anni.

Prodotto Miele per pulire il forno

La sua speciale composizione Miele consente di ottenere ottimi risultati di pulizia e un impiego sicuro negli apparecchi Miele. È efficace persino nella rimozione dello sporco più tenace. La sua schiuma simile a un gel aderisce anche a superfici verticali e rimuove lo sporco incrostato o di altra natura. Questo prodotto per il forno può essere impiegato in modo semplice e veloce anche su superfici rivestite in PerfectClean grazie al suo rapido tempo di azione.

Piccole gioie che fanno grande il cuore

Fare il pane in casa è più semplice e veloce di quello che si possa pensare, non importa se dolce o salato. E poi non solo risulta più buono, ma si possono mescolare secondo l'estro i propri ingredienti preferiti. In fondo cosa c'è di meglio che svegliarsi la domenica mattina con il profumo del pane appena sfornato?

Consigli per la preparazione

Tipi di farina

Nella fase di produzione della farina, a seconda del tipo di miscela, si macinano il grano intero oppure solo alcune parti di esso.

Il tipo di farina indica la quantità di sali minerali in mg per 100 g di farina. Più alto è il numero, più sali minerali sono contenuti nella farina. A seconda del grado di macinazione, ad es. le farine di frumento (grano) vengono classificate come segue.

– **Tipo 405 (tipo 00)**
  Farina fine e bianca, adatta sia per cucinare sia per cuocere al forno. Consiste soprattutto di amido e glutine.
– **Tipo 550**
  Farina ideale per impasti a pori fini, di utilizzo universale.
– **Tipo 1050**
  Questa farina è macinata in modo medio duro, è più scura ed è in mezzo tra la farina integrale e la farina bianca. Nella ricetta si può sostituire, senza gravi modifiche del risultato, la metà di questo tipo di farina con farina bianca.
– **Tipo 1700**
  È una farina scura che è più ricca di crusca. Ideale per preparare pane.
– **Farina integrale**
  Non viene distinto alcun numero di tipo. Contiene tutte le parti del chicco con tutte le caratteristiche nutritive. Può essere macinata fine o grossa ed è ideale soprattutto per preparare pane.

Agenti lievitanti

Gli agenti lievitanti consentono all'impasto di lievitare e lo rendono soffice attraverso la lavorazione.

Lievito
Il lievito è disponibile fresco o secco ed è adatto per la preparazione di impasti di farina di frumento. Combinato a liquidi (ad es. acqua), amido (ad es. farina), zucchero e temperature comprese tra 35 °C e massimo 50 °C il lievito fa gonfiare (lievitare) l'impasto.

Lievito in polvere
Il lievito in polvere, di regola, viene utilizzato per la preparazione di paste soffici. Combinato a umidità e calore, il lievito in polvere gonfia l'impasto che diventa quindi soffice.

Lievito naturale
Il lievito naturale è disponibile in forma liquida o secca. Il gusto intenso, piacevolmente acido si sviluppa dalla trasformazione di glucosio in batteri di acido lattico. Il lievito naturale serve per impasti pesanti che vengono preparati con farina integrale o di segale o con cereali macinati grossi. Il lievito naturale liquido alla segale viene preparato molto facilmente mescolando 250 g di farina di segale con 200 ml di acqua tiepida. Dopo 48 ore di riposo a temperatura ambiente la pasta può essere lavorata secondo le indicazioni della ricetta.

Tipi di impasto

Pasta lievitata

- La pasta lievitata è un'ottima base per torte alla granella, torte farcite con crema, pasticcini e pizza. La preparazione dell'impasto al lievito è più semplice di quanto si possa pensare.
- Stemperare il lievito mescolandolo con del liquido tiepido. Impastare con farina e altri ingredienti fino a ottenere un composto liscio. Se si impiega il lievito secco aumentare il quantitativo di liquidi aggiungendone due cucchiai.
- Per una lievitazione ottimale dell'impasto nel forno, selezionare Calore superiore/inferiore a 35 °C o i rispettivi programmi automatici.
- Per la lievitazione sistemare l'impasto al lievito nel forno, coperto, finché non avrà raddoppiato il suo volume. Prima di continuare la preparazione, impastarlo brevemente, stenderlo e aggiungervi gli altri eventuali ingredienti (uvetta, mandorle).
- L'impasto al lievito una volta cotto può benissimo essere congelato per ca. un mese. Scongelare gli impasti di pasta lievitata surgelati nel forno con la modalità Cottura climatizzata. Per fare ciò utilizzare l'immissione di vapore automatica.

Programma automatico con pasta lievitata

Questo programma automatico con apporto di vapore è possibile utilizzarlo per far lievitare la pasta.

Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ pasta lievitata \

- lasciar lievitare per 15 minuti
- lasciar lievitare per 30 minuti
- lasciar lievitare per 45 minuti

Ripiano e quantità acqua: v. display

Pasta con olio/ricotta

- L'impasto di olio e ricotta è morbido ed elastico: un'ottima alternativa alla pasta lievitata.
- Dato che viene preparato con lievito in polvere può essere lavorato subito senza farlo lievitare.

Pasta frolla

- La pasta frolla è un impasto compatto composto principalmente di farina e grassi (rapporto 2:1) e acqua.
- Lavorare gli ingredienti rapidamente per ottenere un buon impasto.

Pasta soffice

- Questo tipo di impasto è molto denso e pesante perché, oltre che della farina, è composto di burro, zucchero e uova. L'impasto risulta particolarmente arioso se si aggiungono separatamente all'impasto i tuorli delle uova e gli albumi montati.
- Combinato al lievito in polvere e all'aria, con la cottura l'impasto diventa molto soffice.
- L'impasto soffice si indurisce mescolandolo troppo a lungo.

Pane/panini

- Il pane e i panini devono risultare croccanti e soffici. Questa caratteristica è dovuta agli agenti lievitanti come il lievito e il lievito naturale.
- Il sapore del pane è fra l'altro il risultato della scelta e della combinazione degli ingredienti. La farina macinata o tritata di fresco di grano intero conserva tutte le fibre come pure i sali minerali e le vitamine.
- I liquidi utilizzati per la preparazione della pasta dovrebbero essere tiepidi (30–35 °C).
- Lavorare l'impasto per pane finché diventa vellutato e farlo lievitare. Alla prima lievitazione il volume dell'impasto deve raddoppiare. Ulteriori fasi di lievitazione possono essere più brevi, poiché l'impasto lievita ancora molto nel corso della cottura. In questo modo al termine della cottura il pane ottiene la giusta consistenza, diventando compatto e non friabile.
- Se il pane viene cotto senza stampo, fare attenzione che la superficie sia bella liscia e senza grinze. Eventualmente piegarle verso il basso.

- Oleare lo stampo da cake se si usa per cuocere il pane.
- Per tutti i programmi automatici di queste rubriche infornare l'impasto immediatamente senza farlo prima lievitare e avviare il programma. Nello svolgimento del programma sono compresi il ciclo di lievitazione e quello di cottura.
- Per verificare se il pane è cotto, non utilizzare lo stuzzicadenti che normalmente si impiega per i dolci a fine cottura. Il pane appena sfornato risulta un poco appiccicoso, attendere che si raffreddi completamente. Si consiglia di battere il pane sulla parte inferiore. Se riecheggia come se fosse cavo, allora il pane è cotto. Disporlo su una griglia per farlo raffreddare.
- Se il pane non viene estratto immediatamente dal forno al termine della cottura, selezionare un livello basso di doratura poiché la doratura continua.

Miscele di farina per pane

- Preparare l'impasto come indicato sulla confezione. Utilizzare la quantità di liquido indicata per la preparazione in forno.
- Cuocere l'impasto per pane in uno stampo da cake (25 x 10 cm).
- Incidere la superficie del pane prima di infornarlo e spennellare la superficie con un po' d'acqua.
- Per tutti i programmi automatici di questa rubrica infornare l'impasto immediatamente senza farlo prima lievitare e avviare il programma. Nello svolgimento del programma sono compresi il ciclo di lievitazione e quello di cottura.
- Se il pane non viene estratto immediatamente dal forno al termine della cottura, selezionare un livello basso di doratura poiché la doratura continua.
- Ci sono tanti diversi produttori di miscele di farina per pane. I programmi non sono stati realizzati per una determinata miscela. Per questo motivo il risultato può essere differente in termini di doratura, lievitazione e formazione di grumi. Se necessario, a cottura ultimata, far dorare ancora un po' il pane e la volta successiva selezionare un livello di doratura diverso.

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
Panini (surgelati/precotti non surgelati)
Brezel (surgelati)

Accessori
Panini: placca/placca forata gourmet
Brezel: placca rivestita con carta da forno

Preparazione panini

Mettere i panini sulla placca o la placca forata gourmet.

Preparazione brezel

Mettere i brezel su una placca rivestita con carta da forno. Lasciarli scongelare per 10 minuti e cospargerli con sale grossolano.

Impostazioni, se serve preriscaldare in base alle indicazioni sulla confezione
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: v. indicazioni del produttore per Aria calda/Circolazione aria
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: indicazioni sulla confezione più ca. 5 minuti

Impostazioni, se non serve preriscaldare in base alle indicazioni sulla confezione
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: v. indicazioni del produttore per Aria calda/Circolazione aria
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: indicazioni sulla confezione più ca. 5 minuti

Consiglio

Quando si utilizzano le placche o le placche universali, grazie al trattamento in PerfectClean, è possibile evitare di imburrarle o ricoprirle con carta forno. Costituiscono un'eccezione: gli impasti al bicarbonato di sodio, il pan di Spagna, le torte e gli amaretti. Usare sempre carta da forno per la preparazione di questi impasti.

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
panini (impasto)

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Preparare i panini secondo le indicazioni sulla confezione e metterli sulla placca o la placca forata gourmet.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: v. indicazioni del produttore per Aria calda/Circolazione aria
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 3 minuti
Durata cottura: indicazioni sulla confezione più ca. 5 minuti

Prodotti precotti da forno

Ingredienti
Croissant (impasti pronti)

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Preparare i croissant secondo le indicazioni sulla confezione e metterli sulla placca o la placca forata gourmet.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: panini \ croissant
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 20 minuti

Consiglio

In alternativa è possibile preparare i croissant anche con la modalità di cottura cottura climatizzata . Utilizzare quindi l'impostazione consigliata per i panini.

Crostata di mele

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
220 g di farina
100 g di burro
60 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 uovo

Ingredienti farcia
600 g di mele, tagliate a spicchi

Ingredienti caramello
100 g di zucchero
20 ml di succo di mele
succo di 1/2 limone

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
stampo per crostate ∅ 26 cm
padella

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Stendere la pasta su una superficie infarinata e sistemarla poi nello stampo per crostate. Disporre le mele a mo' di tegole sulla pasta.

Nella padella, mescolandolo, caramellare lo zucchero color oro sul piano di cottura con impostazione alta e sfumare col succo di mele e di limone. Distribuire il caramello sulle fette di mele e infornare la crostata nel forno preriscaldato.

Dopo la fase di raffreddamento, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ crostata di mele
Ripiano: v. display
Durata programma: 53 [55] (55) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190–200 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

In alternativa al caramello è possibile preparare la crostata con una glassa: mescolare 150 g di panna acidula, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato e 1 cucchiaio di zucchero a velo, distribuire sui spicchi di mele e prolungare la durata di cottura di ca. 10 minuti.

Torta di mele sopraffina

Tempo di preparazione: 80–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
succo di $^{1}/_{2}$ limone
150 g di farina
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
650 g di mele

Per spolverizzare o spennellare
zucchero a velo o marmellata di albicocche

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Lavorare in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e aggiungere le uova uno ad uno.

Incorporare il succo di limone e la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto nella tortiera apribile imburrata.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi ed eliminare il torsolo. Inciderle sulla parte superiore, sistemarle nella pasta con la parte curva verso l'alto, premerle un po'. Infornare e cuocere finché la torta risulta dorata.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo o spalmare con la marmellata di albicocche.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele \ sopraffina
Ripiano: v. display
Durata programma: 45 [43] (71) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 40–50 [40–50] (55–65) minuti

Torta di mele coperta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
350 g di farina
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
200 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo

Ingredienti farcia
1000 g di mele
50 g di uvetta
50 g di zucchero
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di cannella
3 cucchiai di acqua

Per spennellare
1 tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm
pentola

Preparazione

Lavorare la farina insieme al lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata.

Stendere due terzi circa della pasta sul fondo della tortiera apribile imburrata formando un bordo alto 2 cm circa.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Nella pentola, cuocere per 1 minuto l'uvetta, lo zucchero, la cannella e l'acqua e distribuire il tutto sulla base.

Spolverizzare la superficie di lavoro con farina, spianare l'impasto rimasto e disporlo sulle mele.

Con programma automatico:
spennellare subito col composto di tuorlo-latte la superficie della torta e cuocerla.

Senza programma automatico:
cuocere la torta di mele, circa 10 minuti prima del termine della cottura spennellare la torta di mele col composto di tuorlo-latte e finire la cottura.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele \ coperta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 62 [62] (46) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldare: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 60–70 [60–70] (45–55) minuti

Torta di mele con granella croccante alle nocciole

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta
200 g di burro liquido
350 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
60 g di croccante alle nocciole

Ingredienti farcia
800 g di mele acidule (ad es. Boskoop)
50 g di zucchero

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Mescolare la farina col lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il burro lasciato raffreddare. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari.

Distribuire ca. due terzi della granella sul fondo della tortiera e premerla un po' formando un bordo alto ca. 2 cm. Mescolare la granella rimanente al croccante alle nocciole.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Mescolarle con lo zucchero e distribuirle sulla base di granella. Cospargere con il croccante e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di mele \ con granella
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 60 [60] (57) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (cottura intensa)
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Preriscaldare: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 55–65 minuti

Torta di albicocche con granella

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
240 (380) g di ricotta (quark)
6 (10) cucchiai di latte
8 (12) cucchiai di olio
1 (2) uovo/a
110 (175) g di zucchero
1 (2) bustina/e di zucchero vanigliato
1 (2) presa/e di sale
450 (640) g di farina
1 bustina e 1 cucchiaino (2 bustine) di lievito in polvere

Ingredienti farcia
1200 (1900) g di albicocche, sgocciolate

Ingredienti granella
400 (640) g di farina
250 (400) g di zucchero
1 (2) bustina/e di zucchero vanigliato
250 (400) g di burro, a pezzettini
$^1/_2$ (1) cucchiaino di cannella

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina.

Stendere la pasta, metterla sulla placca o la placca forata gourmet e metterci sopra le metà di albicocca.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e la cannella e cospargere la frutta con questa granella. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con frutta e granella \ pasta con olio e ricotta
Ripiano: v. display
Durata programma: 56 [55] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–170 [160–170] (170–180) °C
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Crisp function: on
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 55–65 [55–65] (40–50) minuti

Consiglio

Come farcia si possono usare anche prugne, visciole o uva spina.

Torta express

Tempo di preparazione: 65 minuti
per 12 fette

Ingredienti
4 uova
250 g di zucchero
1 cucchiaino raso di sale
250 g di farina
3 cucchiaini rasi di lievito in polvere
250 g di burro

Opzione:
100 g di gocce di cioccolato
100 g di frutta secca, tritata finemente
100 g di noci, tritate
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
1 cucchiaino di cannella in polvere

Accessori
stampo da cake, lunghezza 25 cm

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere in modo spumoso lo zucchero, il sale e il tuorlo.

Montare a neve gli albumi. Incorporare delicatamente metà della panna al composto di uova e zucchero. Incorporare anche la farina mescolata al lievito in polvere e quindi la panna restante.

Se lo si desidera, incorporare altri aromi come cioccolato, cannella, vaniglia, frutta secca o noci. Versare quindi l'impasto nello stampo da cake imburrata e far cuocere e dorare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta express
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 54 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190 °C

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C
Durata cottura: 50–60 minuti
Ripiano: 2 [1] (1)

Consiglio

Per intensificare il gusto si possono sostituire 200 g di zucchero con 50 g di miele.

Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 16 fette

Ingredienti fondo per torta, ricetta base
4 albumi
4 cucchiai di acqua calda
175 g di zucchero
4 tuorli
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm
carta da forno

Preparazione fondo per torta

Montare bene a neve gli albumi con l'acqua. Successivamente incorporarvi lo zucchero a pioggia. Incorporarvi poi i tuorli sbattuti.

Setacciare la farina con il lievito in polvere e incorporarla delicatamente.

Imburrare un po' il fondo della tortiera e coprirlo con carta da forno. Stendere la pasta sul fondo, lisciarla e farla dorare.

Toglierla dal forno e staccare il bordo della torta servendosi di un coltello. Capovolgere la tortiera e staccare la carta da forno. Tagliare la torta due volte in senso orizzontale. Farcirla a piacere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ pan di Spagna \ 4 uova
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 [49] (35) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 25–45 minuti

Consiglio

Se il fondo della torta viene farcito con frutta preparata a parte, usare solo metà quantitativo degli ingredienti per la ricetta base. Mantenendo la stessa temperatura, la durata di cottura si riduce di 5 minuti circa. Per ottenere un fondo per torta al cioccolato, aggiungere alla farina 1–2 cucchiaini di cacao.

I. Farcia con panna e ricotta

Ingredienti
500 g di ricotta (quark)
100 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di 1 limone
12 fogli di gelatina bianca
500 ml di panna

Per spolverizzare
zucchero a velo

Preparazione

Per la farcia mescolare la ricotta con lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Unire alla gelatina un po' di composto di ricotta e mescolare.

Incorporare la gelatina al rimanente composto di ricotta e mettere al fresco. Mescolare di tanto in tanto. Quando il composto comincia a rapprendersi, incorporarvi la panna precedentemente montata a neve.

Mettere un fondo per torta su un piatto per torte, spalmarci il composto di ricotta e panna, coprire con un altro fondo, spalmarci il composto di ricotta e panna, coprire con un altro fondo.

Raffreddare bene la torta e servirla spolverizzata con lo zucchero a velo.

Consiglio
Per conferire un tocco fruttato, aggiungere al composto di ricotta 300 g di visciole sgocciolate oppure spicchi di mandarino o pezzetti di albicocche.

II. Farcia al cappuccino

Ingredienti
100 g di cioccolato fondente
6 fogli di gelatina bianca
80 ml di espresso
500 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
80 ml di liquore al caffè
1 cucchiaio di cacao

Per spolverizzare
cacao

Preparazione

Stemperare il cioccolato fondente. Montare la panna. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Lasciarla raffreddare un po'. Mescolare alla gelatina metà espresso e metà liquore al caffè. Incorporare il composto alla panna. Mettere da parte 3 cucchiai circa di panna. Suddividere a metà la panna rimanente. Incorporare a una metà della panna lo zucchero vanigliato e all'altra metà il cioccolato e il cacao.

Spruzzare con un po' di liquore al caffè ed espresso un fondo per torta messo su un piatto per torte, stendervi poi la panna scura, coprire con un altro fondo, spruzzarlo col liquido rimanente. Spalmarlo con la panna chiara e coprire con l'ultimo fondo per torta. Spalmare la superficie con la panna messa da parte e spolverizzare con cacao.

Servire la torta ben raffreddata

Torta al burro

Tempo di preparazione: 90–110 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
1 (1 $^{1}/_{2}$) cubetto di lievito (42 g/63 g)
200 (320) ml di latte tiepido
500 (800) g di farina
50 (80) g di zucchero
1 (2) presa/e di sale
50 (80) g di burro
1 (2) uovo/a

Ingredienti farcia
100 (170) g di burro
100 (200) g di mandorle a scaglie
120 (200) g di zucchero
2 (3) bustine di zucchero vanigliato

Accessori
placca universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Far lievitare l'impasto coperto in forno per ca. 20 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo sulla placca universale. Far lievitare l'impasto coperto in forno per altri 20 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Con le dita creare degli incavi nella pasta e servendosi di due cucchiaini formare delle palline di burro/zucchero e metterle negli incavi. Spolverizzare la superficie con lo zucchero rimanente e le scagliette di mandorle.

Con programma automatico:
infornare la torta e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare ancora per 10 minuti circa, successivamente infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta al burro
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 32 [34] (22) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–190 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (2)
Durata cottura: 20–30 minuti

Consiglio

Preparare lo zucchero vanigliato in casa: tagliare a metà per il lungo un baccello di vaniglia, tagliare ogni metà in 4–5 pezzi, metterli con 500 g di zucchero in un vasetto chiuso e conservare per tre giorni. Per ottenere un aroma più intenso, grattare la polpa di vaniglia dal baccello e unirla allo zucchero.

Torta inglese di frutta (∅ 15 cm)

Tempo di preparazione: 225 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
110 g di uva sultanina
110 g di uvetta
85 g di uvetta di Corinto
50 g di albicocche, essiccate
50 g di ciliegie al maraschino
25 g di frutta candita
3 cucchiai di acquavite
110 g di farina
$^1/_4$ cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
$^1/_4$ cucchiaino di cannella
$^1/_8$ cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
25 g di mandorle tritate
scorza di $^1/_2$ arancia
scorza di $^1/_2$ limone
110 g di burro morbido
110 g di zucchero di canna
2 uova, grandezza L
1 cucchiaio di melassa

Accessori
tortiera apribile ∅ 15 cm
carta da forno
carta liporepellente
filo da cucina

Preparazione frutta

Far sgocciolare le ciliegie al maraschino e tagliare assieme alle albicocche e alla frutta candita. Versare il tutto in una terrina grande, aggiungervi l'acquavite, mescolare e far rapprendere per più ore o durante la notte.

Preparazione

Sbattere in modo cremoso il burro e lo zucchero, incorporarvi le uova singolarmente e aggiungere la melassa. Aggiungere al composto la farina mescolata alle spezie, le mandorle tritate, la scorza di limone e arancia e la frutta immersa nell'acquavite.

Ungere leggermente la tortiera apribile e rivestirla con carta da forno. Versare l'impasto nello stampo, spianarlo, ricoprire lo stampo con un doppio strato di carta liporepellente e fissarla con filo da cucina al bordo dello stampo. Infornare e successivamente far raffreddare nella tortiera.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta inglese di frutta \ tortiera apribile 15 cm
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 195 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata cottura: 45 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata cottura: 150 minuti

Consiglio

La torta può essere conservata avvolta in carta da forno e stagnola per ca. 3 mesi. Irrorare regolarmente con acquavite o sherry.

Torta inglese di frutta (∅ 20 cm)

Tempo di preparazione: 270 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
230 g di uva sultanina
230 g di uvetta
170 g di uvetta di Corinto
100 g di albicocche, essiccate
100 g di ciliegie al maraschino
50 g di frutta candita
6 cucchiai di acquavite
250 g di farina
$^1/_2$ cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
$^1/_2$ cucchiaino di cannella
$^1/_4$ cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
50 g di mandorle tritate
scorza di 1 arancia
scorza di 1 limone
250 g di burro morbido
250 g di zucchero di canna
4 uova, grandezza M
2 cucchiai di melassa

Accessori
tortiera apribile ∅ 20 cm
carta da forno
carta liporepellente
filo da cucina

Preparazione

La descrizione, inclusa la preparazione della frutta, si trova nella ricetta "Torta inglese di frutta (∅ 15 cm).

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta inglese di frutta \ tortiera apribile 20 cm
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 240 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata cottura: 60 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata cottura: 180 minuti

Torta inglese di frutta (∅ 25 cm)

Tempo di preparazione: 375 minuti
Tempo di preparazione frutta 12 ore

Ingredienti
360 g di uva sultanina
360 g di uvetta
280 g di uvetta di Corinto
175 g di albicocche, essiccate
175 g di ciliegie al maraschino
75 g di frutta candita
10 cucchiai di acquavite
400 g di farina
$^{2}/_{3}$ cucchiaino di cannella, noce moscata, pimento (All Spice)
$^{2}/_{3}$ cucchiaino di cannella
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di noce moscata, macinata fresca
75 g di mandorle tritate
scorza di 1 $^{1}/_{2}$ arancia
scorza di 1 $^{1}/_{2}$ limone
400 g di burro morbido
400 g di zucchero di canna
7 uova, grandezza M
3 cucchiai di melassa

Accessori
tortiera apribile ∅ 25 cm
carta da forno
carta liporepellente
filo da cucina

Preparazione

La descrizione, inclusa la preparazione della frutta, si trova nella ricetta "Torta inglese di frutta (∅ 15 cm).

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta inglese di frutta \ tortiera apribile 25 cm
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 345 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1

Fase di cottura 1
Temperatura: 140 °C
Durata cottura: 75 minuti

Fase di cottura 2
Temperatura: 120 °C
Durata cottura: 270 minuti

Crostata di frutta con pasta sfoglia

Tempo di preparazione: ca. 60 minuti
per 8–10 fette

Ingredienti pasta
230 g di pasta sfoglia

Ingredienti farcia
30 g di nocciole, macinate
500–600 g di frutta (ad es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliege)

Ingredienti glassa
2 uova, grandezza M
200 ml di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori
Teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Ricoprire la teglia rotonda con la pasta sfoglia e cospargere con le nocciole.

Pulire la frutta, pelarla, eliminare i torsoli o noccioli, eventualmente dimezzarla o tagliarla a fette e distribuirla omogeneamente sull'impasto.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Con le uova, la panna, lo zucchero e lo zucchero vanigliato preparare una glassa e versarla sulla frutta. Infornare la crostata nel forno preriscaldato e dorarla.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ crostata di frutta alla svizzera \ pasta sfoglia
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 47 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore [calore superiore e inferiore] (cottura intensa)
Temperatura: 220–230 [220–230] (200–210) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1
Durata cottura: 35–40 [35–40] (36–42) minuti

Crostata di frutta con pasta frolla

Tempo di preparazione: ca. 70 minuti
per 8–10 fette

Ingredienti pasta
200 g di farina
65 ml di acqua
80 g di burro
1/4 di cucchiaino di sale

Ingredienti farcia
30 g di nocciole, macinate
500–600 g di frutta (ad es. albicocche, prugne, pere, mele, ciliege)

Ingredienti glassa
2 uova, grandezza M
200 ml di panna
50 g di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato

Accessori
Teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Tagliare il burro a pezzetti e impastarlo in fretta con il sale, la farina e l'acqua ricavando una pasta frolla. Lasciar riposare al fresco per mezz'ora.

Ricoprire la teglia rotonda con la pasta frolla e cospargere con le nocciole.

Pulire la frutta, pelarla, eliminare i torsoli o noccioli, eventualmente dimezzarla o tagliarla a fette e distribuirla omogeneamente sulla pasta frolla.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Con le uova, la panna, lo zucchero e lo zucchero vanigliato preparare una glassa e versarla sulla frutta. Infornare la crostata nel forno preriscaldato e dorarla.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ crostata di frutta alla svizzera \ pasta frolla
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 240 °C
Crisp function: on
Durata cottura: 33–45 minuti
Ripiano: 1

Consiglio
In alternativa può essere utilizzata una pasta frolla già pronta (230 g).

Gugelhopf

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 16 fette

Ingredienti
60 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
375 ml di latte tiepido
scorza grattugiata di $^{1}/_{2}$ limone
1 pizzico di sale
500 g di farina
50 g di uvetta

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
stampo da gugelhopf ∅ 24 cm

Preparazione con un programma automatico

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Incorporare alla pasta l'uvetta e l'albume montato a neve. Versare la pasta nello stampo da gugelhopf, imburrato e spolverizzato di farina, infornare e avviare il programma automatico.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla con zucchero a velo.

Preparazione con Aria calda più

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Incorporare alla pasta l'uvetta e l'albume montato a neve. Versare la pasta nello stampo da gugelhopf, imburrato e spolverizzato di farina. Far lievitare l'impasto coperto, a temperatura ambiente, per circa 30 minuti oppure nel forno a 35 °C con calore superiore e inferiore per circa 15 minuti finché la quantità di impasto raddoppia. Infornare e dorare.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla con zucchero a velo.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ gugelhopf
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 78 [80] (72) minuti

Impostazione Aria calda più
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 45–55 minuti

Treccia lievitata con noci

Tempo di preparazione: 100–110 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
200 ml di latte tiepido
500 g di farina
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
100 g di burro morbido
1 uovo
100 g di noci tritate

Per spennellare
latte

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, lo zucchero vanigliato, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Far lievitare l'impasto coperto in forno per ca. 30–40 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Aggiungere le mandorle tritate all'impasto. Con l'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla placca o la placca forata gourmet e far lievitare coperta nel forno a 35 °C con Calore superiore/inferiore per altri 20 minuti.

Spennellare la treccia con il latte e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: 25–35 minuti

Treccia lievitata

Tempo di preparazione: 140–150 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti
1 $^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (ca. 60 g)
200–250 ml di latte tiepido
750 g di farina
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
125 g di burro morbido
2 uova
75 g di uvetta
scorza grattugiata di 1 limone

Per spennellare
1 tuorlo mescolato con 2 cucchiai di latte

Per spolverizzare
30 g di granella di zucchero
50 g di mandorle, a fiammifero

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro morbido e le uova per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infine incorporare l'uvetta e la scorza di limone grattugiata. Far lievitare del doppio l'impasto coperto in forno per ca. 20–30 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Con l'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla placca o la placca forata gourmet.

Spennellare la treccia col composto di uova-latte, distribuirvi sopra la granella di zucchero e le mandorle, infornare e dorare.

Preparazione con Aria calda più

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro morbido e le uova per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infine incorporare l'uvetta e la scorza di limone grattugiata. Far lievitare del doppio l'impasto coperto in forno per ca. 20–30 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Con l'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla placca o la placca forata gourmet.

Spennellare la treccia col composto di uova-latte, distribuirvi sopra la granella di zucchero e le mandorle e far cuocere coperta in forno a 35 ° con Calore superiore/inferiore per altri 15–20 minuti. Fare quindi dorare la treccia.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ treccia lievitata
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 56 [54] (47) minuti

Impostazione Aria calda più
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 30–45 minuti

Consiglio

Anziché lievito fresco si può usare anche 1 $^{1}/_{2}$ bustina (10 g) di lievito secco. Formare una ciambella. Se nella ciambella si mettono 4–6 uova sode colorate, si ottiene una bel dolce di Pasqua.

Torta alle mandorle

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 12 fette

Ingredienti
6 uova
300 g di zucchero
200 g di farina
300 g di mandorle macinate
150 g di burro
200 ml di latte
scorza grattugiata di 1 limone

Per spolverizzare
zucchero a velo

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Preparazione

Mescolare le uova e lo zucchero. Aggiungere poco alla volta la farina, le mandorle tritate, il burro liquido, il latte e la scorza di limone.

Imburrare un po' il fondo della tortiera, imburrarla leggermente e spolverizzarla con farina. Stendere la pasta sul fondo, lisciarla e farla dorare.

Togliere la torta dalla tortiera e spolverizzarla con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta alle mandorle
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 63 [57] (75) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì, 10 minuti
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

La torta alle mandorle "Tarta de Santiago" è una ricetta tradizionale della Galizia. Di norma si decora la torta alle mandorle con la cosiddetta croce di San Giacomo (croce di Santiago). Si appoggia una sagoma della croce di San Giacomo sulla torta alla mandorle e la si spolverizza con zucchero a velo.

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 70–90 minuti
per 18 fette

Ingredienti
250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiai di rum
150 ml di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
3 cucchiai di cacao

Accessori
stampo da ciambella ∅ 26 cm

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporare il rum, 120 ml di latte e la farina mescolata al lievito.

Mescolare il cacao col latte restante a un terzo della pasta.

Mettere metà della pasta chiara nello stampo da ciambella. Stendervi sopra la pasta col cacao. Coprire con la pasta chiara.

Inserire nella pasta una forchetta e girarla a spirale.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta marmorizzata
Ripiano: v. display
Durata programma: 55 [55] (75) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 50–60 minuti

Torta con frutta e granella

Tempo di preparazione: 140–160 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
1 (2) cubetto di lievito (42 g/84 g)
150 (250) ml di latte tiepido
450 (750) g di farina
50 (80) g di zucchero
90 (150) g di burro, morbido
1 (1) uovo

Ingredienti farcia
1000 (1600) g di mele, sbucciate e tagliate a fettine, prugne o ciliegie snocciolate

Ingredienti granella
240 (400) g di farina
150 (250) g di zucchero
2 (3) bustine di zucchero vanigliato
1 (2) cucchiaino/i di cannella
130 (220) g di burro

Accessori
placca universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo sulla placa universale. Distribuire sulla superficie la frutta preparata a parte.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la cannella e il burro e cospargere la frutta con questa granella. Far lievitare l'impasto in forno per 30 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore e successivamente far dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con frutta e granella \ pasta lievitata
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 42 [40] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 45–55 [35–45] (35–45) minuti

Crostata di frutta

Tempo di preparazione: 110–130 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
250 (500) g di farina
80 (160) ml di acqua
100 (200) g di margarina

Ingredienti farcia
900 (1800) g di frutta (bacche, pesche, ciliegie, mele ecc.)

Ingredienti glassa
175 (350) ml di panna
4 (8) cucchiai di zucchero
2 (4) uova

Accessori
placca

Preparazione

Impastare rapidamente la farina, la margarina e l'acqua per ottenere una pasta morbida. Lasciarla riposare al fresco per un'ora.

Unire tutti gli ingredienti per il composto. Se necessario, sgocciolare la frutta.

Stendere sottilmente la pasta e metterla sulla placca. Rialzare il bordo e arrotolarlo.

Attivare il programma automatico.

Distribuire la frutta sulla pasta, versare il composto e infornare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ crostata di frutta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 46 [46] (44) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (cottura intensa)
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano: 1
Durata cottura: 30–40 minuti

Torta farcita alla crema ("Bienenstich") con pinoli

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
30 (50) g di lievito
200 (320) ml di latte tiepido
500 (800) g di farina
80 (130) g di zucchero
1 (1 $^1/_2$) presa di sale
80 (130) g di burro morbido
1 (2) uovo/a

Ingredienti farcia
150 (240) g di burro
200 (320) g di zucchero
2 (3) cucchiai di miele
3 (5) cucchiai di panna
100 (160) g di pinoli, tritati
100 (160) g di mandorle a scaglie

Ingredienti farcia
1 (2) bustina/e di preparato in polvere per budino alla vaniglia
500 (800) ml di latte
3 (5) cucchiai di zucchero
1 (2) presa/e di sale
250 (400) g di burro morbido

Accessori
placca universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, stenderlo sulla placca universale, infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Per la farcia, far bollire il burro, lo zucchero, il miele e la panna, aggiungere i pinoli tritati e le scaglie di mandorle. Con le dita formare dei piccoli incavi nell'impasto e spennellare un po' di questo composto nel frattempo raffreddatosi sull'impasto lievitato. Far lievitare di nuovo la torta per altri 10 minuti e cuocere finché risulterà dorata.

Preparare un budino con la polvere alla vaniglia, il latte, lo zucchero e il sale e far raffreddare. Sbattere in modo spumoso il burro e aggiungere il budino a cucchiaiate.

Tagliare trasversalmente la torta una volta raffreddatasi. Spennellare la parte inferiore della torta con la crema, disporvi sopra la parte superiore e mettere al fresco per un po' di tempo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: 25–30 minuti

Torta Sacher

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti pasta soffice
130 g di cioccolato fondente
140 g di burro
110 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
6 tuorli
sale
6 albumi
110 g di zucchero
140 g di farina tipo 405
1 cucchiaino di lievito in polvere (5 g)
burro e farina per lo stampo

Per spennellare
200 g di marmellata di albicocche

Ingredienti glassa
200 g di zucchero
125 ml di acqua
150 g di cioccolato fondente

Accessori
tortiera apribile ∅ 24 cm

Preparazione

Far fondere il cioccolato per la pasta soffice.

Sbattere in modo spumoso il burro con lo zucchero a velo, incorporare piano piano il tuorlo e poi aggiungere il cioccolato fuso.

Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e lo zucchero e alternando incorporare la farina setacciata e il lievito in polvere aggiunto alla farina.

Versare la pasta nella tortiera apribile rivestita con carta da forno e cuocerla.

Mentre il fondo della torta si raffredda, riscaldare la marmellata di albicocche e setacciarla.

Tagliare il fondo della torta raffreddato e cospargere le parti tagliate e i bordi con la marmellata di albicocche.

Per la glassa, far bollire lo zucchero con acqua, aggiungere il cioccolato e farlo fondere.

Cospargere omogeneamente la glassa di cioccolato sulla torta Sacher.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta Sacher
Ripiano: v. display
Durata programma 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 55 minuti
Crisp function: on per 10 minuti dopo l'inserimento della pietanza

Cake

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 12 fette

Ingredienti
200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
succo e scorza grattugiata di un limone
125 g di maizena
125 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per spolverizzare
zucchero a velo

In alternativa alla glassa di zucchero e limone
200 g di zucchero a velo mescolato con 20 ml di succo di limone

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e le uova. Aggiungere il succo e la scorza di limone.

Incorporare la farina mescolata al lievito e alla maizena.

Imburrare lo stampo da cake, rivestire con carta da forno, mettere l'impasto nello stampo, spianarlo e con un coltello praticare delle incisioni sulla superficie profonde circa 1 cm. Infornare e dorare.

Capovolgere lo stampo e togliere la carta da forno. Eventualmente spolverizzare con zucchero a velo o in alternativa coprire con glassa al limone.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ cake
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 77 [72] (70) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on [on] (off)
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 60–70 [60–70] (65–75) minuti

Consigli

- Variante 1: preparare una glassa di zucchero e arancia con 20 ml di succo di arancia e spennellarci le torte.
- Variante 2: bucherellare più volte la torta cotta e irrorare questi punti della superficie con Grand Marnier o Cointreau.

Torta di noci e cioccolato

Tempo di preparazione: 70–85 minuti + 12 ore di mettere al fresco

Ingredienti
200 g di burro
250 g di cioccolato fondente
250 g di nocciole, macinate
160 g di zucchero
3 cucchiai di espresso
1 cucchiaino di aroma alla vaniglia
6 uova
bacche fresche

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm
in alternativa 24 piccoli stampini unti (100 ml)

Preparazione

Fondere il burro e il cioccolato fondente. Aggiungere le nocciole, lo zucchero, l'espresso e l'aroma alla vaniglia, far raffreddare.

Separare gli albumi dai tuorli. Mescolare i tuorli al composto di burro e cioccolato, montare a neve gli albumi e incorporarli alla pasta.

Versare l'impasto nella tortiera imburrata e rivestita con carta da forno o in alternativa negli stampini unti e cuocere.

Servire con bacche fresche.

Mettere la torta in frigorifero 12 ore prima di servirla.

Impostazione consigliata
tortiera apribile
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di noci e cioccolato \ 1 grande
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione consigliata
stampini
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta di noci e cioccolato \ diversi, piccoli
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura tortiera apribile: ca. 55 minuti
Durata cottura stampini: ca. 40 minuti

Consiglio

Per 12 stampini ridurre la quantità della metà, il tempo di cottura rimane invariato.

Torta con granella

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 20 (40) fette

Ingredienti pasta
1 (1 $^{1}/_{2}$) cubetto di lievito (42 g/63 g)
250 (400) ml di latte tiepido
500 (900) g di farina
50 (100) g di zucchero
1 (2) presa/e di sale
50 (100) g di burro liquido
1 (2) uovo/a

Ingredienti farcia
125 (200) g di burro morbido
125 (200) g di zucchero
1 (2) uovo/a
350 (600) g di ricotta (quark)
1 (2) cucchiai(o) di maizena
3 (5) cucchiai di succo di limone

Ingredienti granella
350 (600) g di farina
200 (350) g di zucchero
$^{1}/_{2}$ (1) cucchiaino di cannella
200 (350) g di burro liquido

Accessori
placca universale

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto e spianarlo sulla placca universale.

Sbattere in modo spumoso il burro con lo zucchero e l'uovo, aggiungere la ricotta, la maizena e il succo di limone e mescolare. Spalmare il composto di ricotta sopra la pasta lievitata.

Mescolare la farina con lo zucchero e la cannella. Aggiungere il burro fuso raffreddato un po'. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari. Distribuire la granella sul composto di ricotta.

Con programma automatico:
infornare la torta e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare la torta per altri 15 minuti circa nel forno a 35 °C con Calore superiore/inferiore, successivamente dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 51 [51] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 [160–170] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 35–45 [35–45] (40–50) minuti

Strudel di mele viennese

Tempo di preparazione: 70 minuti
per 2 strudel

Ingredienti
1 confezione di fogli per strudel (4 fogli per 2 strudel)
1500 g di mele
100 g di pangrattato
50 g di burro (per la granella)
150 g di zucchero
50 g di uvetta
un po' di cannella (a piacere)
50 g di burro liquido (per spennellare i foglie di strudel)
50 g di burro liquido (per spennellare gli strudel pronti

Accessori
padella
placca

Preparazione

Spianare due volte due fogli di strudel, in modo leggermente sovrapposto, su relativamente un panno da cucina.

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in fettine sottili.

Mettere il pangrattato nella pentola e far rosolare leggermente con il burro.

Spennellare i fogli di strudel stesi con il burro liquido e cospargerli con il pangrattato rosolato.

Mescolare le mele con lo zucchero e gli ingredienti restanti e cospargerle sulla pasta.

Arrotolare gli strudel, spennellarli con il burro liquido, metterli su una placca e cuocerli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ strudel di mele
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 170 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Durata cottura: 40 minuti
Ripiano: 2 [1] (1)

Ciambella alla cannella con noci macadamia

Tempo di preparazione: 115–125 minuti
10 porzioni

Ingredienti pasta
1 cubetto di lievito (42 g)
100 ml di latte tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone
100 g di burro morbido
1 uovo
2 albumi

Ingredienti farcia
2 cucchiaini di cannella macinata
2 cucchiai di zucchero
100 g di noci macadamia non salate, tritate
2 tuorli

Per spennellare
latte

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, il burro, l'uovo e l'albume fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \
lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto e dividerlo poi a metà. Con ogni metà formare dei rotoli lunghi 50–60 cm, intrecciarli e formare una corona.

Disporre la ciambella sulla placca o la placca forata gourmet, infornarla e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Mescolare la cannella, lo zucchero, le noci tritate e i tuorli d'uovo. Spennellare la corona con il latte, distribuirvi sopra il composto di noci e far lievitare in forno per 15–20 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–35 minuti

Consiglio

Le noci macadamia sono originarie dell'Australia e sono le più pregiate al mondo. Questa regina fra le noci è ricca di acidi grassi insaturi. Il suo elevato contenuto di grassi le conferisce un sapore pieno, cremoso e burroso.

Sugar cake

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 8 fette

Ingredienti pasta
1/2 cubetto di lievito (21 g)
125 ml di latte tiepido
250 g di farina
10 g di zucchero
75 g di burro liquido
100 g di uvetta

Ingredienti farcia
75 g di burro
125 g di zucchero di canna

Accessori
tortiera apribile ∅ 26 cm

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ sugar cake
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 38 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 35–40 minuti

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, e il burro fino ad ottenere una pasta vellutata. Incorporare alla fine l'uvetta, infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, spianarlo nella tortiera imburrata, formare un piccolo bordo e far lievitare in forno per circa 15 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Riscaldare il burro e incorporarvi lo zucchero. Con la punta delle dita formare delle cavità sulla superficie della pasta. Versare nelle cavità il burro con lo zucchero, infornare subito e dorare.

Biscottini con stampini

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per ca. 80 pezzi

Ingredienti
250 g di farina
1 cucchiaino raso di lievito in polvere
80 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fiala di aroma al rum
2 cucchiai di acqua
120 g di burro

Accessori
placca/placche

Preparazione

Mescolare la farina, il lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Amalgamare gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendere la pasta (spessore ca. 3 mm) e con gli stampini ricavare tanti biscotti. Metterli sulla placca e infornare.

Impostazione consigliata per 1 placca
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ biscotti con stampini \ 1 placca
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 22 [24] (24) minuti

Impostazione consigliata per 2 placche
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ biscotti con stampini \ 2 placche
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 24 [33] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano (1 placca): 2 [2] (1)
Ripiano (2 placche): 1+3 [1+2] (1+3)
Durata cottura: 20–30 minuti

Biscotti Linzer

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti
per 30 pezzi

Ingredienti
200 g di burro
300 g di farina
100 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
2 tuorli
100 g di mandorle, sbucciate e macinate
scorza grattugiata di $^{1}/_{2}$ limone

Farcia:
200 g di gelatina di ribes

Accessori
placca

Preparazione

Tagliare il burro a dadini e impastarlo con la farina, il zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il tuorlo, le mandorle e la scorza di limone fino ad ottenere un impasto vellutato. Ricoprire con pellicola trasparente e far raffreddare per 30 minuti.

Spianare l'impasto a un altezza di ca. 2 mm e rilevare dei cerchi. Per la metà dei biscotti, inoltre rilevare un buco centrale (in caso di biscotti più grandi, rilevare 3 buchi).

Mettere i biscotti sulla placca e cuocerli nel forno preriscaldato, estrarli e farli raffreddare brevemente.

Spennellare i biscotti tiepidi senza buco con la gelatina di ribes riscaldata, coprirli con i biscotti col buco e spolverizzarli con zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programmi: pasticcini \ biscotti Linzer \ 1 placca oppure 2 placche
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 12 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano:
1 placca: 2 [1] (1)
2 placche: 2+4 [–] (–)
Durata cottura: 9–15 minuti

Amaretti

Tempo di preparazione: 35 minuti
per 30–35 pezzi

Ingredienti
100 g di mandorle amare
200 g di mandorle dolci
600 g di zucchero
3–4 albumi (grandezza M)
sale

Accessori
placca
carta da forno

Preparazione

Triturare le mandorle sbucciate con la macchina da cucina in due fasi con 150 g di zucchero.

Aggiungere lo zucchero restante, un pizzico di sale e abbastanza albume fino a formare un impasto viscoso.

Distribuire l'impasto in piccole palline sulla placca ricoperta di carta da forno servendosi di una sacca da pasticcere con punta piatta.

Spalmare le palline dell'impasto con il dorso inumidito di un cucchiaio e farle dorare in forno.

Lasciar raffreddare gli amaretti e quindi staccarli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ amaretti
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 24 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura (1 placca): 200 °C
Temperatura (2 placche): 180 °C
Fase riscaldamento: rapida

Fase di cottura 1 (1 placca)
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190 °C
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 11 [11] (10) minuti

Fase di cottura 1 (2 placche)
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C
Ripiano: 1+3 [1+3] (1+2)
Durata cottura: 10 [10] (9) minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Durata cottura: 1–7 minuti

Consiglio

Si possono anche sostituire le mandorle amare con le mandorle dolci e mezza bottiglietta di aroma di mandorle amare.

Frollini

Tempo di preparazione: 35–40 minuti
per ca. 50 pezzi

Ingredienti
160 g di burro
50 g di zucchero di canna
50 g di zucchero a velo
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
1 albume
200 g di farina

Accessori
placca/placche

Preparazione

Sbattere il burro in modo spumoso, aggiungere lo zucchero di canna, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale e mescolare fino ad ottenere una pasta cremosa. Incorporare alla fine la farina e l'albume.

Mettere la pasta in una sacca da pasticciere con beccuccio seghettato (n. 9 o 11). Con la pasta formare roselline o striscioline sulla placca da dolci. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata per 1 placca
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ frollini \ 1 placca
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 26 [24] (24) minuti

Impostazione consigliata per 2 placche
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ frollini \ 2 placche
Ripiano: v. display
Durata programma:
ca. 35 [34] (28) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano (1 placca): 2 [2] (1)
Ripiano (2 placche): 2+4 [1+2] (1+3)
Durata cottura: 20–35 minuti

Consiglio

Non preparare in una sola volta più della metà dell'impasto altrimenti i dolci possono sgretolarsi.

Cornetti alla vaniglia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
per ca. 90 pezzi

Ingredienti pasta
280 g di farina
210 g di burro
70 g di zucchero
100 g di mandorle, grattugiate

Per spolverizzare
ca. 70 g di zucchero vanigliato

Accessori
placca/placche

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, le mandorle e lo zucchero fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Prendere un pizzico di pasta, fare un bastoncino e piegarlo a cornetto.

Mettere i cornetti sulla placca, infornare e dorare.

Girare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione consigliata per 1 placca
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ cornetti alla vaniglia \ 1 placca
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 25 [28] (22) minuti

Impostazione consigliata per 2 placche
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ cornetti alla vaniglia \ 2 placche
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (24) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano (1 placca): 2 [2] (1)
Ripiano (2 placche): 2+4 [1+2] (1+3)
Durata cottura: 20–30 minuti

Muffin al cioccolato e visciole

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti pasta
100 g di cioccolato al caffè o fondente
100 g di burro
3 uova
80 g di zucchero a velo
10 g di cappuccino in polvere
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia
200 g di formaggio fresco
70 g di zucchero a velo
1 uovo
10 g di farina
200 g di visciole (vasetto), sgocciolate

Accessori
stampini per muffin ∅ 7 cm

Preparazione

Stemperare il cioccolato (forno a microonde a 450 Watt, 3 minuti).

Sbattere il burro fino a renderlo spumoso e incorporarvi successivamente in modo alternato uova e zucchero. Unirvi poi il cioccolato lasciato raffreddare un po', il cappuccino in polvere e la farina mescolata al lievito.

Per la farcia, mescolare il formaggio fresco allo zucchero a velo, all'uovo e alla farina.

Mettere metà della pasta al cioccolato negli stampini per muffin, distribuirvi metà delle visciole e coprire col composto di formaggio fresco. Coprire infine con la rimanente pasta al cioccolato e le altre visciole. Infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ muffins \ con frutta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 [50] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano: 2 [1] (2)
Durata cottura: 45–55 [45–55] (35–45) minuti

Consigli

– Sciogliere la glassa al cioccolato scuro o chiaro e decorare i muffin.

– Se nel forno da 90 cm si vogliono cuocere il doppio dei biscotti, la durata di cottura non si prolunga.

Muffin con noci

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti
100 g di uvetta
50 g di rum
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di gherigli di noce, tritati grossolanamente

Accessori
stampini per muffin ∅ 7 cm

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum per 30 minuti circa.

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi successivamente lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Unire poi la farina mescolata al lievito e le noci. Incorporare alla fine l'uvetta.

Servendosi di due cucchiai, distribuire la pasta negli stampini per muffin, metterli sulla griglia e dorarli nel forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ muffins \ senza frutta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 37 [42] (37) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più [calore superiore e inferiore] (calore superiore e inferiore)
Temperatura: 140–150 [150–160] (150–160) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [1] (2)
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Se nel forno da 90 cm si vogliono cuocere il doppio dei biscotti, la durata di cottura non si prolunga.

Bignè

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti pasta
200 ml di acqua
40 g di burro
1 pizzico di sale
130 g di farina
3 uova
1 cucchiaino raso di lievito in polvere

Ingredienti farcia
350 ml di panna
2 bustine di pannafix
2 bustine di zucchero vanigliato
200 g di frutta (ad es. lamponi, fragole, ciliegie o mandarini)

Accessori
pentola
placca

Preparazione

Portare ad ebollizione nella pentola acqua, burro e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una palla. Quando sul fondo della pentola si forma un pellicola bianca, togliere la pasta e metterla in una terrina.

Incorporare un uovo alla volta e lavorare finché la pasta forma delle punte dai riflessi serici. Incorporare alla fine il lievito.

Con due cucchiaini o la sacca da pasticciere formare delle palline della grandezza di un mandarino e metterle sulla placca infarinata. Infornare subito e dorare.

Al termine della cottura, tagliare a metà in orizzontale i bignè ancora caldi con una forbice. Eliminare eventuali residui di pasta non ben cotta e lasciar raffreddare i bignè.

Montare la panna con pannafix e zucchero vanigliato. Farcire i bignè con panna e frutta.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pasticcini \ bignè \ 1 placca
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 40 [40] (34) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: 25–35 minuti

Dolce alle albicocche

Tempo di preparazione: 110–120 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
200 ml di latte tiepido
500 g di farina
60 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di scorza di limone, grattugiata
100 g di burro morbido
1 uovo
100 g di albicocche, essiccate
50 g di pistacchi tritati

Per spennellare
latte

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, la scorza di limone, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Tagliare a dadini le albicocche, aggiungerle all'impasto con i pistacchi tritati, formare una pagnotta allungata e disporla nello stampo da cake imburrato. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare il dolce alle albicocche con il latte e cuocerlo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: 2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 45–55 [45–55] (50–60) minuti

Pane al latticello

Tempo di preparazione: 115–125 minuti

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
300 ml di latticello tiepido
375 g di farina di frumento tipo 405
100 g di farina di segale tipo 1150
1 cucchiaio di crusca di frumento
1 cucchiaio di semi di lino
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di burro

Per spennellare
latticello

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nel latticello tiepido, mescolando. Impastare con la farina di frumento e quella di segale, la crusca di frumento, lo zucchero, il sale e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Impastare un po' la pasta, formare una pagnotta allungata e disporla nello stampo da cake imburrato. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Intagliare il pane, spennellare con latticello e infine cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: 2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 40–50 [40–50] (45–55) minuti

Ciabatta

Tempo di preparazione: 75–100 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
200 ml di acqua tiepida
375 g di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Per spennellare
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaio di olio

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 25 cm), disporla sulla placca o la placca forata gourmet, spennellarla con olio e infornarla subito.

Servire fredda o calda.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e l'olio per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 25 cm), disporla sulla placca o la placca forata gourmet e farla lievitare coperta per altri 15 minuti a temperatura ambiente.

Spennellare il pane con l'olio e cuocerlo finché risulta dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ focaccia
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 59 [59] (52) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 200-210 °C
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 25–35 minuti

Consiglio

La pasta si può insaporire in diversi modi. Dopo che è lievitata, mescolarvi 50 g di cipolle rosolate oppure 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere sminuzzate e 1 cucchiaio di pinoli tritati oppure 1 cucchiaino di erbette provenzali. La focaccia si può cospargere anche con semi di sesamo e cuocerla successivamente.

Pane con mozzarella

Tempo di preparazione: 110–120 minuti

Ingredienti pasta
1 cubetto di lievito (42 g)
200 ml di acqua tiepida
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
3 cucchiai di olio d'oliva

Ingredienti farcia
125 g di mozzarella, a dadi
100 g di pecorino, grattugiato grossolanamente
2 spicchi di aglio, pelati e tagliati sottili
2 cucchiai di foglie di basilico, tagliate

Per spennellare
olio d'oliva

Per spolverizzare
1 cucchiaio di sale grosso
rosmarino
1 cucchiaino di pepe colorato, tritato grossolanamente

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e l'olio d'oliva fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Formare con l'impasto un rettangolo (30 x 40 cm). Ricoprire di mozzarella, pecorino, aglio e basilico e arrotolare dal lato stretto. Disporre il rotolo sulla placca o la placca forata gourmet, infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti"

Intagliare il pane più volte almeno fino al secondo strato, spennellare con olio di oliva e cospargere di sale, rosmarino e pepe. Dorare il pane.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Alcune varianti: aggiungere 100 g di pomodori secchi tagliati fini oppure 100 g di olive tagliate a fettine da disporre sull'impasto prima di arrotolarlo.

Pane bianco agli aromi

Tempo di preparazione: 105–115 minuti

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
300 ml di latte tiepido
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di prezzemolo tritato grossolanamente
1 cucchiaio di aneto tritato
1 cucchiaio di erba cipollina

Per spennellare
latte

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungerlo alla farina col sale e le erbette e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Riversare l'impasto nello stampo da cake unto. Con un coltello appuntito incidere a rombi il pane, spennellarlo col latte e infornarlo subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, il sale e le erbette per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Riversare l'impasto nello stampo da cake unto. Incidere a rombi la parte superiore del pane con un coltello appuntito, infornarlo e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare la parte superiore col latte e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pan carrè bianco
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 85 minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 [160–170] (150–160) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: 2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 45–55 minuti

Pane misto

Tempo di preparazione: 115–150 minuti

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
1 cucchiaio di estratto di malto
400 ml di acqua tiepida
200 g di farina di segale tipo 1150
400 g di farina di frumento tipo 1050
3 cucchiaini di sale
75 g di lievito naturale, liquido

Per spennellare
acqua

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento e il sale, aggiungervi il lievito naturale. Successivamente impastare con l'acqua di malto per ca. 4 minuti fino ad ottenere un impasto vellutato.

Riversare l'impasto nello stampo da cake unto. Spianare la superficie, intagliarla per il lungo, spennellarla con l'acqua e infornare subito il pane.

Preparazione con Cottura climatizzata

Sciogliere il lievito e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento e il sale, aggiungervi il lievito naturale. Successivamente impastare con l'acqua di malto per ca. 4 minuti fino ad ottenere un impasto vellutato. Infornare e selezionare "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Impastare un po' la pasta, disporla nello stampo da cake imburrato. Spianare la superficie, spennellarla con acqua, infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Successivamente intagliare il pane per il lungo e dorare.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane misto
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 97 [97] (85) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190–200 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 55–65 minuti

Pane alle olive

Tempo di preparazione: 165–175 minuti

Ingredienti
450 g di farina
$^1/_2$ cubetto di lievito (21 g)
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana
$^1/_2$–1 cucchiaino di sale
100 g di gherigli di noce, tritati
100 g di olive nere tritate grossolanamente

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Impastare la farina, il lievito, il vino, le uova e l'olio fino a ottenere un impasto liscio.

Infine aggiungere prosciutto, formaggio, maggiorana, sale e le noci. Per ultimo unire anche le olive tritate.

Riversare l'impasto molto morbido nello stampo da cake unto e infornare subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Impastare la farina, il lievito, il vino, le uova e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Infine aggiungere prosciutto, formaggio, maggiorana, sale e le noci. Per ultimo unire anche le olive tritate.

Versare l'impasto molto morbido nello stampo da cake, infornarlo e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti". Intagliare il pane per il lungo e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane alle olive
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 127 [127] (117) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: 2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 60–70 minuti

Pane di segale

Tempo di preparazione: 105–120 minuti

Ingredienti
400 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina di frumento tipo 405
2 $^{1}/_{2}$ cucchiaini di sale
2 cucchiaini di miele
150 g di lievito naturale, liquido
1 cubetto di lievito (42 g)
400 ml di acqua tiepida
5 cucchiai di semi di lino
4 cucchiai di semi di girasole

Per spennellare
acqua

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione con un programma automatico

Mescolare la farina di frumento, quella di segale e il sale, aggiungere il miele e il lievito naturale.

Aggiungere il lievito stemperato nell'acqua e lavorare l'impasto per ca. 4 minuti in un robot da cucina.

Aggiungere i semi di lino e i semi di girasole all'impasto.

Riversare l'impasto nello stampo da cake unto. Spianare la superficie, spennellarla con l'acqua e infornare subito il pane.

Preparazione con Cottura climatizzata

Mescolare la farina di frumento, quella di segale e il sale, aggiungere il miele e il lievito naturale.

Aggiungere il lievito stemperato nell'acqua e lavorare l'impasto per ca. 4 minuti in un robot da cucina. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \
lasciar lievitare per 30 minuti".

Aggiungere i semi di lino e i semi di girasole all'impasto. Disporre la pasta nello stampo da cake imburrato. Spianare la superficie, spennellarla con acqua, infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Cuocere il pane nel forno preriscaldato fino a ottenere una crosta dorata. Ridurre la temperatura del forno dopo 15 minuti.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane di segale
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 97 [97] (95) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura:
15 minuti: 220 °C, dopodiché: 200 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 45–55 minuti

Dolce natalizio all'uvetta

Tempo di preparazione: 110–140 minuti

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
240 ml di latticello tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
20 g di burro liquido
125 g di ricotta (quark) magra
250 g di uvetta

Per spennellare
acqua

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nel latticello tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e la ricotta fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Aggiungervi l'uvetta, versare l'impasto nello stampo da cake, infornarlo e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere il dolce finché si ottiene una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane dolce
Ripiano: v. display
Durata programma: 60 [60] (55) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 50–60 minuti

Pane paesano alla svizzera

Tempo di preparazione: 180 minuti
per 1 pane paesano (ca. 750 g)

Ingredienti
500 g di farina rustica
(oppure 350 g farina di frumento e
150 g di farina di segale)
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
25 g di lievito fresco
300 ml di latte tiepido
un po' di farina

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina e il sale fino ad ottenere una pasta vellutata. Far lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente per 60 minuti.

Lavorare brevemente l'impasto e formare una pagnotta rotonda, disporre il pane sulla placca o la placca forata gourmet. Spolverizzare con della farina. Intagliare il pane in alto per il lungo e trasversalmente con una profondità di 1 cm e far lievitare di nuovo per 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno 10 minuti prima della fine della fase lievitazione.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane paesano alla svizzera
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 200 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 60 minuti dopo l'avvio della funzione di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio
È possibile aggiungere dello speck a dadini, noci, ecc. durante la lavorazione.

Baguette allo speck o alle erbette

Tempo di preparazione: 105–130 minuti
per 2 pezzi

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
250 ml di acqua tiepida
250 g di farina di frumento tipo 405
250 g di farina di frumento integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di pepe
3 cucchiai di olio
150 g di speck tagliato a dadini oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, 1 di aneto e
1 di erba cipollina, tritati

Per spennellare
latte

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Aggiungerlo alla farina di frumento, la farina di frumento integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Aggiungere lo speck o le erbette.

Con l'impasto formare due baguette di ca. 35 cm di lunghezza e disporle sulla placca o la placca forata gourmet. Incidere le baguette di traverso, spennellarle di latte e infornarle subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina di frumento, la farina di frumento integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Aggiungere lo speck o le erbette. Con l'impasto formare due baguette di ca. 35 cm di lunghezza e disporle sulla placca o la placca forata gourmet. Incidere le baguette di traverso, infornarle e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare le baguette di latte e infine cuocerle nel forno finché si dorano.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ baguette
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 72 [72] (60) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 20–30 minuti

Pane con crosta tigrata

Tempo di preparazione: ca. 125 minuti
per 1 pane

Ingredienti pasta
15 g di lievito
300 ml di acqua tiepida
500 g di farina
10 g di sale
20 g di burro

Ingredienti glassa
100 g di farina di riso
125 ml di acqua
1 cucchiaino di zucchero
5 g di lievito secco

Accessori
stampo da cake, lunghezza 25 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro e impastare fino ad ottenere una pasta vellutata.

Lasciar lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente per 30 minuti.

Nel mentre, mescolare gli ingredienti per la glassa e farli rapprendere coperti per 30 minuti.

Spianare l'impasto lievitato per ottenere un quadrato grande 30 cm. Piegare due lati verso il centro in modo che si incontrino al centro. Arrotolare il pane da un lato piegato, metterlo nello stampo da cake e farlo lievitare coperto per altri 30 minuti.

Spennellare il pane lievitato con la glassa, far lievitare per altri 10 minuti e cuocerlo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane con crosta tigrata
Ripiano: v. display
Durata programma ca. 45 minuti

Impostazioni cottura climatizzata:
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 230 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 220 °C
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo l'immissione della pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 5 minuti
Durata cottura: 20 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C
Durata cottura: 13–18 minuti

Pane bianco

Tempo di preparazione: 80–95 minuti

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua tiepida
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di zucchero
20 g di burro, morbido

Per spennellare
acqua

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro e impastare per 4–5 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Formare una palla dall'impasto, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla lievitare, coperta, a temperatura ambiente per 15 minuti.

Lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla placca o la placca forata gourmet. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato e infornarlo subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro e impastare per 4–5 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Formare una palla dall'impasto, infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla placca o la placca forata gourmet. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato, infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare la parte superiore con l'acqua e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane bianco
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 72 [72] (67) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 30–40 [30–40] (35–45) minuti

Treccia

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti
1000 g di farina di frumento
1 cubetto di lievito (42 g)
600 ml di latte tiepido
3 cucchiaini di sale
180 g di burro
1 tuorlo
1 cucchiaio di panna per caffè

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, il sale e il burro fino ad ottenere una pasta vellutata. Nel forno, far lievitare l'impasto coperto a temperatura ambiente per 60 minuti.

Lavorare l'impasto brevemente e formare due rotoli lunghi circa 80 cm.

Incidere i rotoli a croce nella parte centrale, disporre le quattro estremità l'una accanto all'altra e formare una treccia.

Disporre la treccia sulla placca o la placca forata gourmet e farla lievitare coperta per altri 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno 10 minuti prima della fine della fase lievitazione.

Spennellare con il mix di panna e tuorlo d'uovo e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ treccia
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 6 minuti dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 6 minuti
Durata cottura: 50–60 minuti

Pane allo zucchero

Tempo di preparazione: 120 minuti
per 1 pane

Ingredienti
500 g di farina
1 pdc di sale
90 g di burro
100 ml di latte
25 g di lievito fresco
2 uova
3 cucchiai di succo di zenzero
40 g di zenzero tritato e messo a mollo
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero candito

Accessori
pentola
stampo da cake, lunghezza 25 cm

Preparazione

Disporre la farina e il sale in una terrina. Sciogliere il burro in nella pentola. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando, e incorporarlo alla farina insieme al burro raffreddato, alle uova e al succo di zenzero. Impastare per 3–4 minuti fino a formare un impasto piatto. Lasciar lievitare in un luogo caldo per un'ora.

Nel frattempo tritare lo zenzero, imburrare lo stampo da cake e cospargere con lo zucchero.

Impastare lo zenzero tritato, la cannella e lo zucchero candito nella pasta, lavorare l'impasto, versarlo nello stampo da cake e lasciar lievitare per ulteriori 15 minuti.

Cospargere la superficie con lo zucchero e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pane \ pane allo zucchero
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 3

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190 °C
Numero/tipo di immissioni vapore: 1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo l'immissione della pietanza
Durata cottura: 25 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C
Durata cottura: 8–13 minuti

Focaccia alle cipolle

Tempo di preparazione: 100–110 minuti

Ingredienti pasta
1 cubetto di lievito (42 g)
200 ml di acqua tiepida
375 g di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Ingredienti farcia
2 piccole cipolle rosse
80 g di formaggio saporito
timo

Per spennellare
2 cucchiai di olio

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e l'olio per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Spianare l'impasto per ottenere una focaccia (∅ ca. 30 cm), disporla sulla placca o la placca forata gourmet e farla lievitare coperta per altri 15 minuti a temperatura ambiente.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette sottili. Grattugiare il formaggio.

Ricoprire la focaccia di cipolle, cospargere di formaggio e timo. Spennellare i bordi con olio e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 200-210 °C
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 25–35 minuti

Consiglio

Formaggi saporiti sono ad es. formaggio di montagna, formaggio Emmentaler, formaggio Gruyère oppure Gouda semistagionato.

Panini al cioccolato

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti pasta
1 cubetto di lievito (42 g)
150 ml di latte tiepido
500 g di farina
1 pizzico di sale
60 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
75 g di burro
2 uova
100 g di gocce di cioccolato

Per spennellare
latte

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, lo zucchero vanigliato, il burro e le uova fino ad ottenere una pasta vellutata. Far lievitare l'impasto coperto in forno per ca. 25–35 minuti a 35 °C con calore superiore e inferiore.

Aggiungere le gocce di cioccolato all'impasto. Formare 8 panini dall'impasto e disporli sulla placca o la placca forata gourmet e far lievitare coperti in forno per altri 15-20 minuti a 35°C con calore superiore e inferiore.

Spennellare i panini con il latte.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–30 minuti

Brezel di pasta lievitata

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti pasta
1/2 cubetto di lievito (21 g)
100 ml di latte tiepido
300 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
30 g di burro
1 uovo

Per spennellare
1 tuorlo mescolato con 1 cucchiaio di latte

Per spolverizzare
semi di papavero o formaggio grattugiato

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto e formare 8 filoncini (∅ ca. 0,5 cm). Formare dei brezel dall'impasto e disporli sulla placca o la placca forata gourmet e far lievitare coperti in forno per altri 10 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Spennellare i brezel col composto di uova-latte e cospargere di papavero o formaggio. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 20–25 minuti

Panini di pasta lievitata

Tempo di preparazione: 75–125 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
270 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino raso di burro, morbido

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro morbido e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Con l'impasto formare 10 palline uniformi e disporle sulla placca o la placca forata gourmet; intagliare a piacere e infornare subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale, lo zucchero e il burro morbido per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Lavorare brevemente l'impasto, formare 10 palline uniformi, disporle sulla placca o la placca forata gourmet e intagliarle, infornarle e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Spennellare i panini con acqua e cuocerli.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: panini \ panini lievitati
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 64 [64] (69) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–35 minuti

Consiglio

I panini al latte si ottengono sostituendo l'acqua con 300 ml di latte, mentre per i panini all'uvetta basta aggiungere all'impasto 300 ml di latte (invece dell'acqua), 2 cucchiai di zucchero e 100 g di uvetta.

Ometti di pasta lievitata

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 4 pezzi

Ingredienti
1/2 cubetto di lievito (21 g)
200 ml di latte tiepido
375 g di farina
50 g di zucchero
1 pizzico di sale
50 g di burro morbido

Per spennellare
1 uovo

Per decorare
uvetta
mandorle

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare leggermente l'impasto. Spianare l'impasto alto 1 cm su una superficie di lavoro infarinata e intagliare dei piccoli ometti. Disporre gli ometti sulla placca o la placca forata gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Sbattere l'uovo, spennellare gli ometti, decorarli con uvetta e mandorle e cuocere finché diventano dorati.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 20–25 minuti

Panini ai semi

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
1 cucchiaino di melassa
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua tiepida
150 g di farina di segale tipo 1150
450 g di farina di frumento tipo 405
2–3 cucchiaini di sale
75 g di lievito naturale

Per spolverizzare
rispettivamente 3 cucchiai di semi di lino, sesamo e semi di girasole

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Sciogliere il lievito, la melassa e l'estratto di malto in acqua tiepida, mescolando.

Mescolare la farina di segale, la farina di frumento e il sale, aggiungervi il lievito naturale. Successivamente impastare con l'acqua di malto fino ad ottenere un impasto vellutato. Infornare e selezionare "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Mescolare semi di lino, sesamo e semi di girasole.

Lavorare per breve tempo l'impasto, formare 10 panini. Spennellare i panini con l'acqua e premerli con la parte superiore nei semi. Disporre i panini sulla placca o la placca forata gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti". Successivamente dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–30 minuti

Consiglio

Aggiungere alla farina $^1/_2$ cucchiaino di spezie per il pane (anice, coriandolo e cumino tritato) per ottenere una variante speziata.

Panini al formaggio e sesamo

Tempo di preparazione: 65–105 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
150 ml di latte tiepido
500 g di farina
1 cucchiaino raso di sale
1 pizzico di zucchero
75 g di burro liquido
40 g di parmigiano grattugiato
2 uova
6 cucchiai di sesamo

Per spennellare
1 uovo

Per spolverizzare
120 g di formaggio Cheddar, Chester o Gouda, a scaglie

Accessori
placca
carta da forno

Preparazione con un programma automatico

Stemperare il lievito nel latte tiepido. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero, il burro, il parmigiano e le uova e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Ricavare dall'impasto 10 palline della stessa grandezza, cospargerle a metà di sesamo e disporle sulla placca rivestita di carta da forno.

Spennellarle con l'uovo sbattuto, cospargere copiosamente di formaggio e infornare subito.

Preparazione con Cottura climatizzata

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale, il burro, il parmigiano e le uova per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto, formare 10 panini e disporli sulla placca rivestita da carta da forno. Far lievitare coperti in forno per altri 10–15 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Immergere la parte inferiore dei panini nel sesamo. Spennellare la parte superiore con l'uovo sbattuto, cospargere copiosamente di formaggio e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: panini \ panini al formaggio e sesamo
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 52 minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–35 minuti

Panini di malto e zucca

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti
1 cubetto di lievito (42 g)
1 cucchiaio di estratto di malto
300 ml di acqua tiepida
500 g di farina di frumento integrale
3 cucchiaini di sale
50 cucchiai di semi di zucca tritati

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito e l'estratto di malto nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e i semi di zucca tritati fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti".

Lavorare per breve tempo l'impasto, formare 8 panini, intagliarli a croce e disporli sulla placca o la placca forata gourmet. Infornarli e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 45 minuti". Successivamente dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–30 minuti

Consiglio
L'estratto di malto è una sostanza per la lievitazione a base di enzimi che contribuisce alla crescita del lievito e accelera il processo di lievitazione. Inoltre il malto, leggermente dolce, insaporisce il pane e i panini e rende il pane più scuro. L'estratto di malto può essere acquistato presso i negozi di prodotti biologici.

Panini alla ricotta

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti
250 g di ricotta (quark) magra
2 uova
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
500 g di farina
1 $^{1}/_{2}$ bustina di lievito in polvere
100 g di noci tritate

Per spennellare
latte

Per spolverizzare
zucchero

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Mescolare la ricotta, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere poco a poco la farina mescolata al lievito e alle noci tritate.

Successivamente lavorare la pasta con le mani fino a quando risulta liscia e vellutata. Aggiungere un po' di farina se l'impasto risulta appiccicoso.

Con l'impasto formare 10 palline uniformi, spennellarle con latte, metterle nello zucchero e disporle sulla placca o la placca forata gourmet. Infornare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Preriscaldare: sì
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 25–35 minuti

Panini al prosciutto e formaggio

Tempo di preparazione: 110–120 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti pasta
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua tiepida
500 g di farina
30 g di burro
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
100 g di prosciutto cotto, a piccoli dadini
100 g di formaggio saporito, grattugiato

Per spennellare
acqua

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il burro e il sale fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Aggiungere il prosciutto e metà del formaggio all'impasto.

Dall'impasto, formare 8 panini e disporli sulla placca o la placca forata gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare i panini con poca acqua, immergere la parte superiore nel formaggio rimasto e cuocere finché si forma una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 1 minuto
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 25–30 minuti

Consiglio

Formaggi saporiti sono ad es. formaggio di montagna, formaggio Emmentaler, formaggio Gruyère e Gouda semistagionato.

Panini della domenica

Tempo di preparazione: 100–115 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti pasta
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
250 ml di latte tiepido
500 g di farina
40 g di zucchero
1 pizzico di sale
60 g di burro morbido
100 g di mandorle tritate

Per spennellare
latte

Per spolverizzare
granella di zucchero

Accessori
placca/placca forata gourmet

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Impastare con la farina, lo zucchero, il sale e il burro fino ad ottenere una pasta vellutata. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Incorporare le mandorle tritate all'impasto, formare 8 panini e disporli sulla placca o la placca forata gourmet, infornarli e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare i panini con il latte, cospargere la parte superiore con granella di zucchero e cuocere fino a ottenere una crosta dorata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 30–40 minuti

Pescati per la gola

I piatti di pesce sono genuini e rappresentano un'alternativa ai piatti di carne. Il pesce di lago ha un alto contenuto di iodio, vitamine, proteine nobili e acidi grassi Omega 3 particolarmente salutari per il benessere fisico, stimola la capacità di concentrazione, la memoria e l'umore. Per la bassa percentuale di calorie, il pesce è particolarmente indicato nelle diete ipocaloriche. Se ne consiglia il consumo due volte a settimana.

Consigli per la preparazione

Quantità

- Pesci interi: 250–300 g a persona
- Filetto di pesce: 200–250 g a persona

Pesce "al blu"

Alcuni tipi di pesce come la trota, la tinca, l'anguilla o la carpa sono ottimi bolliti. La pelle di questi pesci contiene un pigmento che unito a sostanze acide (acqua e aceto) si tinge di blu. Il pesce deve essere fresco. Quando lo si pulisce, fare attenzione a non rimuovere il muco presente sulla pelle, altrimenti non si coloreranno di blu. Innaffiare il pesce di acqua bollente mista ad aceto e lasciarlo in ammollo per ca. 10 minuti. Seguire la ricetta. Salare il pesce solo all'interno.

Per la pulizia

Pesci interi: togliere le interiora, eventualmente squamare il pesce, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Filetto di pesce: lavare il filetto sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Per la marinatura

Spruzzare il pesce o il filetto di pesce con del succo di limone o aceto e lasciarlo immerso per ca. 10 minuti fino alla successiva lavorazione. Se lo si innaffia di gocce di limone o aceto si rinforza la sua carne. In questo modo il pesce non si decompone nel corso del procedimento di cottura. Questo procedimento lascia inalterato il tipico sapore del pesce.

Salare

Salare il pesce solo poco prima della cottura o cospargerlo di spezie ed erbette. Mai conservare a lungo il pesce salato. Il sale prosciuga i liquidi dalla carne del pesce e quindi anche sali minerali preziosi. Questo fa sì che il pesce tenda a seccarsi, una volta cotto.

Cuocere

- I pesci interi risultano cotti, quando le pupille diventano bianche e la pinna dorsale si lascia estrarre con facilità.
- Il pesce arrosto, al vapore e grigliato è pronto quando la carne si distacca bene dalle lische.
- Se si cuoce il filetto di pesce in una salsa addensata, preparare quest'ultima con pochi liquidi, dal momento che il pesce ne rilascia di suo.

Indicazioni relative ai programmi automatici e all'uso della sonda termometrica (se disponibile)

- Se per la cottura del pesce si utilizza una sonda termometrica, accertarsi che si raggiunga una temperatura nucleo di almeno 70 °C.
- La punta di metallo della sonda termometrica deve essere inserita completamente e al centro del pesce in modo che l'estremità sia inclinata verso l'alto. Per la cottura con sonda termometrica sono adatti pesci più grandi, spessi.
- Insaporire il pesce come si desidera, distribuire sulla superficie qualche fiocchetto di burro e infornare.
- Se si preparano più pesci o tranci di pesce allo stesso tempo, osservare che siano possibilmente della stessa grandezza. Inserire la sonda termometrica nel pesce più grosso.
- Il pesce si può cuocere anche in carta stagnola, nei cartocci per l'arrosto o in una crosta di sale. In questo caso, infilare la sonda termometrica attraverso il cartoccio o la crosta.
- Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Orata alle verdure

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 orate pronte per la cottura (ca. 400 g l'una)
800 g di patate piccole
2 peperoni rossi
2 zucchine verdi
2 zucchine gialle
4 scalogni
3 spicchi d'aglio
400 g di pecorino
succo di 1 limone
sale
pepe al limone
4 rametti di timo
4 rametti di rosmarino
10 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
casseruola gourmet
in alternativa placca universale

Preparazione

Precuocere le patate non pelate per circa 10 minuti.

Tagliare i peperoni a metà, eliminare le pellicine e i semi e tagliarli a pezzi grossolani. Tagliare le zucchine a fettine e gli scalogni pelati a spicchi. Pelare l'aglio e tritarlo finemente. Tagliare il pecorino a dadini.

Lavare il pesce, asciugarlo con carta da cucina, spruzzarlo con succo di limone, insaporirlo con sale e pepe al limone e disporlo nella grande casseruola gourmet oppure sulla placca universale.

Mescolare le patate già cotte con le verdure e le erbette e insaporire con sale e pepe al limone. Distribuire le verdure intorno al pesce e cospargerle di pecorino.

Mescolare l'olio con un po' di sale e pepe. Insaporire il pesce, le patate e le verdure con l'olio aromatico e cuocere in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Utilizzare patate piccole dal diametro di ca. 2,5–4 cm. Di norma si cuociono e si mangiano con la buccia.

Filetto di pesce alla viennese

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
600 g di filetti di merluzzo
succo di 1 limone
125 g di panna acidula
50 g di cetriolini sott'aceto
10 g di capperi
30 g di pancetta
1 cucchiaio di senape
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Accessori
pirofila 20 x 20 cm

Preparazione

Lavare i filetti, asciugarli e spruzzarli con il succo di limone. Mettere un filetto nella pirofila imburrata e spennellare con la metà della panna acidula.

Risciacquare i cetriolini e i capperi sotto l'acqua. Tagliare a dadini cetrioli e pancetta e mescolare ai capperi tritati.

Distribuire un terzo del composto di cetrioli sul filetto di pesce. Disporvi sopra il secondo filetto. Spennellare questo filetto con senape e distribuirvi sopra un altro terzo del composto di cetrioli.

Sistemare sul pesce l'ultimo filetto rimasto. Spennellarlo con la panna acidula rimasta e distribuirvi sopra il composto di cetrioli rimasto. Cospargere di formaggio parmigiano e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–35 minuti

Trote con ripieno ai funghi

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 trote (250 g l'una, pronte per la cottura)
2 cucchiai di succo di limone
sale
pepe
$^{1}/_{2}$ cipolla, tritata finemente
1 spicchio d'aglio tritato
200 g di champignon freschi, tritati finemente
25 g di prezzemolo, tritato finemente
50 g di burro

Accessori
casseruola gourmet
in alternativa placca universale

Preparazione

Lavare le trote, asciugarle tamponandole con carta da cucina, spruzzarle con succo di limone, salarle e peparle internamente ed esternamente.

Mescolare la cipolla, l'aglio, i funghi e il prezzemolo. Insaporire con sale e pepe.

Riempire le trote con il composto. Disporle una accanto all'altra nella grande casseruola gourmet o sulla placca universale. Distribuire in superficie il burro a pezzetti, infornare e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Trota salmonata ripiena

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 trote salmonate (600–700 g l'una)
succo di 1 limone
sale
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
50 g di capperi piccoli
1 tuorlo
2 cucchiai di olio d'oliva
2 fette di pane da toast
chili in polvere
pepe

Accessori
placca universale

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Preparazione

Lavare le trote salmonate, asciugarle tamponandole con carta da cucina, spruzzarle con succo di limone, salarle internamente ed esternamente.

Pulire gli scalogni, l'aglio e tagliare tutto a dadini. Tagliare a dadini anche il pan carrè. Mescolare i capperi con il tuorlo d'uovo, gli scalogni, l'aglio, l'olio e il pane e insaporire con sale, pepe e chili in polvere.

Riempire le trote con il composto e chiuderle con degli stuzzicadenti.

Disporre le trote sulla placca universale e infornarle.

Triglia al cartoccio

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
6 piccole triglie (150–200 g l'una)
5 fette di pane bianco
250 ml di latte
2 cucchiai di prezzemolo tritato
4 cucchiai di burro alle acciughe
sale
pepe
3 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
placca universale
carta pergamena

Preparazione

Lavare le triglie.

Per la farcia, inzuppare il pane nel latte. Schiacciarlo con una forchetta e unirlo al prezzemolo e al burro alle acciughe.

Salare e pepare i pesci, farcirli col composto, spruzzarli con l'olio d'oliva e lasciarli riposare per un'ora nel frigorifero.

Oliare della carta da forno, posarvi le triglie e richiudere la carta. Sistemare il cartoccio sulla placca universale e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pesce \ triglia al cartoccio \ 4 - 6 pesci
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 25 [32] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 190–200 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 20–30 minuti

Consiglio

"Triglia al cartoccio" vuol dire che il pesce viene cotto avvolto nella carta da forno.

Occhiata deliziosa

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
750 g di occhiata
3 cipolle
40 g di burro
500 g di pomodori
succo di $^{1}/_{2}$ limone
sale
pepe
100 ml di latte
10 g di pangrattato
2 cucchiai di prezzemolo tritato

Accessori
pirofila ∅ 26 cm

Preparazione

Tagliare le cipolle a fettine sottili e rosolarle con metà del burro. Tagliare i pomodori a fettine. Lavare il filetto, asciugarlo e spruzzarlo con il succo di limone e insaporire con sale e pepe.

Disporre le cipolle in una pirofila imburrata. Sistemare i pomodori a strati sul pesce e insaporire con sale e pepe.

Disporvi sopra il filetto. Sciogliere il burro restante e versarlo assieme al latte sul filetto. Cospargere di pangrattato e cuocere. A fine cottura decorare con prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

L'occhiata può essere sostituita anche con filetto di merluzzo.

Nasello in salsa verde

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 tranci di nasello (da 250 g)
250 g di vongole veraci
2 spicchi d'aglio
4 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di farina
250 ml di fumetto di pesce
25 g di prezzemolo
sale

Accessori
padella
placca universale

Preparazione

Tagliare finemente l'aglio e soffriggerlo nell'olio di oliva.

Disporre i tranci di pesce sulla placca universale. Distribuire in superficie le vongole veraci e l'aglio con l'olio. Spolverizzare con la farina, irrorare col fumetto di pesce e cospargere col prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pesce \ nasello con salsa verde
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (25) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 3 [2] (1)
Durata cottura: 15–20 minuti

Purè di baccalà

Tempo di preparazione 40–50 minuti + 24 ore di ammollo
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di baccalà
250 ml di latte
600–700 ml di olio d'oliva
sale
pepe

Accessori
pentola
stampo termoresistente

Preparazione

Mettere a mollo il baccalà per 24 ore circa cambiando ripetutamente l'acqua. Tagliarlo in pezzi piuttosto grossi e farlo sobbollire per 8 minuti nella pentola con acqua. Togliere il pesce, sgocciolarlo e lasciarlo raffreddare un po'. Eliminare la pelle e le lische.

In una pentola bassa, riscaldare 200 ml di olio d'oliva. Aggiungere il pesce e a fiamma bassa mescolare con un mestolo finché il composto risulta ben amalgamato.

Togliere la pentola dalla zona di cottura e, continuando a mescolare, incorporarvi in modo alternato 400–500 ml di olio di oliva e 250 ml di latte bollente. Insaporire con sale e pepe. Il tutto deve risultare bello morbido.

Mettere il composto (purè) nello stampo termoresistente e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pesce \ baccalà alla provenzale
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 10 [10] (9) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: grill grande
Temperatura: 220 °C
Ripiano: 4 [2] (2)
Durata cottura: 8–12 minuti

Sformato di pasta, salmone e spinaci

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
450 g di foglie di spinaci (freschi o surgelati)
1 spicchio d'aglio
sale
noce moscata
500 g di tagliatelle verdi
400 g di filetto di salmone
10–20 ml di succo di limone
pepe, macinato fresco
200 ml di panna
250 g di panna acidula
2 cucchiai di mix di erbette
20 g di mandorle a scaglie

Accessori
pentola
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Sbollentare gli spinaci freschi in acqua bollente per 1 minuto, farli sgocciolare o scongelare gli spinaci surgelati e farli sgocciolare. Strizzarli un po' con le mani.

Tagliare gli spinaci grossolanamente con un coltello. Insaporire con aglio, sale e un po' di noce moscata.

Cuocere la pasta "al dente".

Lavare il salmone, asciugarlo, tagliarlo a grossi dadi, spruzzarlo con succo di limone, salare e pepare.

Mescolare la panna con la panna acidula, le erbette e insaporire con sale e pepe. Disporre la pasta nella pirofila imburrata, distribuirvi sopra gli spinaci e il salmone. Cospargere con la salsa, cospargere di mandorle e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 25 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Gratin di verza e salmone

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
600 g di filetto di salmone
1 verza piccola (ca. 600 g)
20 g di burro, morbido
500 g di patate
pepe
sale
300 g di panna acidula alle erbette
2–3 cucchiaini di rafano
80 g di formaggio di montagna, grattugiato
80 g di pane bianco

Accessori
padella
pirofila 20 x 30 cm

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 25 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Preparazione

Pulire la verza, tagliarla in quattro parti, eliminare il torsolo e affettarla a strisce. Scaldare il burro nella padella, aggiungere la verza, girarla di tanto in tanto e farla dorare per ca. 15 minuti.

Sbucciare le patate, tagliarle a fette e sbollentarle per 5 minuti.

Lavare il salmone, asciugarlo con carta da cucina, tagliarlo a strisce larghe ca. 2 cm, insaporirlo con pepe e sale. Mescolare la panna acidula alle erbette al rafano e al formaggio.

Mescolare la verza e le patate, versarle nella pirofila e distribuirvi sopra il salmone. Tagliare a dadini il pane e incorporarlo alla panna acidula. Distribuire il composto di pane e formaggio sul gratin e cuocere.

Lucioperca su letto di erbette

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
800 g di filetto di lucioperca
succo di 1 limone
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di erba cipollina
1 mazzetto di aneto
1 mazzetto di melissa
sale
50 g di burro

Accessori
pirofila piatta

Preparazione

Lavare i filetti, asciugarli e spruzzarli con un po' di succo di limone e farli rapprendere per ca. 10 minuti. Lavare le erbette, tritarle finemente e distribuirle nella pirofila unta in precedenza.

Salare i filetti di lucioperca e disporli sul letto di erbette a mo' di tegole. Distribuirvi sopra il succo di limone rimasto, ricoprire con fiocchetti di burro e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Mettere la giusta carne al fuoco

Avere occasionalmente sul proprio menù della carne di maiale, manzo, agnello, selvaggina ecc. fa condurre una vita sana, molto variegata e ricca di piacere. Le pietanze con pollame sono particolarmente consigliate per il benessere. La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua mutevolezza, a volte esotica a volte borghese, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Consigli per la preparazione

Carne

Avvertenze per i programmi automatici

– I tagli di carne di peso inferiore a 1000 g non sono indicati per essere cotti coi programmi automatici, in quanto la carne si prosciugherebbe troppo facilmente.
– Le casseruole gourmet di Miele sono particolarmente indicate per i programmi automatici. Se si usano recipienti in vetro, terracotta o acciaio si dovrà eventualmente ridurre la quantità di liquido da aggiungere.
– La carne viene cotta nella casseruola, con o senza coperchio, oppure sulla placca universale. La rispettiva indicazione viene visualizzata nel display al momento di selezionare il programma.
– Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.
– Prima della cottura, eliminare le parti grasse, le pellicine e le cartilagini della carne. Insaporire la carne come si desidera e distribuire sulla superficie qualche fiocco di burro. Coprire la selvaggina con fettine di pancetta. La selvaggina risulta particolarmente tenera se, prima di cuocerla, si lascia riposare per una notte in una marinata (ad. es. latticello).

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica (se disponibile)

– Se viene visualizzata l'indicazione di usare la sonda termometrica, inserire la punta metallica nel punto più spesso della carne. L'impugnatura dovrà sporgere verso l'alto in modo obliquo.
– Se si cuociono contemporaneamente più tagli di carne, osservare che abbiano possibilmente lo stesso spessore. Se si usa la sonda termometrica, infilare la punta nel taglio di carne più spesso.
– Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Pollame

Avvertenze per i programmi automatici

- Il pollame del peso inferiore a 900 g non è indicato per essere cotto coi programmi automatici, in quanto si prosciugherebbe troppo facilmente.
- Le casseruole gourmet di Miele sono particolarmente indicate per i programmi automatici. Se si usano recipienti in vetro, terracotta o acciaio si dovrà eventualmente ridurre la quantità di liquido da aggiungere.
- Insaporire il pollame come si desidera e spennellarlo con olio prima di infornarlo.
- Infornare il pollame sempre con il petto rivolto verso l'alto. Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica (se disponibile)

- Inserire la sonda termometrica nel pollame sempre nell'area anteriore, più spessa del petto. Osservare che la punta metallica venga inserita nel punto più spesso. L'impugnatura dovrà sporgere verso l'alto in modo obliquo.
- Se si cuociono contemporaneamente più polli, osservare che abbiano possibilmente la stessa grandezza. In questo caso, inserire la sonda termometrica nel pollo più voluminoso.
- Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Beef Wellington (Australia)

Tempo di preparazione: 120 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
850 g di filetto di manzo
olio
sale, macinato fresco
pepe, macinato fresco
60 g di burro
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
300 g di champignon
80 g di paté di fegato di gallina
70 g di pangrattato
2 cucchiai di foglie di timo fresco
300 g di pasta sfoglia
1 tuorlo

Accessori
padella
placca

Preparazione

Pelare gli scalogni e l'aglio e tritarli finemente. Pulire i funghi champignon, tagliarli a fette. Tritare finemente il timo.

Arrotolare il filetto di manzo e legarlo con del filo da cucina in modo che lo spessore sia uguale su tutti i punti. Spennellarlo con olio, insaporirlo con pepe e rosolarlo nella padella calda. Mettere in frigorifero e poi eliminare il filo da cucina.

Fondere il burro nella padella, rosolarvi gli scalogni, l'aglio e i funghi champignon finché il liquido è evaporato. Aggiungervi il paté di fegato e farlo raffreddare.

Incorporare al composto di funghi il pangrattato e il timo e tritare il tutto finemente con un mixer.

Spianare la pasta sfoglia in modo da avvolgere completamente il filetto di manzo e che rimanga della pasta per chiudere l'involtino. Spennellare la pasta sfoglia con la massa di champignon.

Disporre il filetto di manzo sulla pasta sfoglia, sollevare i lati e chiudere i bordi con il tuorlo sbattuto. Disporre poi il tutto sulla placca con il bordo di chiusura rivolto verso il basso.

Spennellare il filetto di manzo con il tuorlo d'uovo e metterlo in frigorifero finché il forno si è preriscaldato.

Far riposare per 10 minuti prima di tagliare e servire. Rimuovere poi la sonda termometrica. Tagliare la carne a fette e servirla.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ filetto alla Wellington
Sonda termometrica: sì
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura:
15 minuti: 200 °C, dopodiché: 180 °C
Preriscaldare: sì
Sonda termometrica: sì
Temperatura nucleo: 55–75 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: ca. 60 minuti

Beef Wellington (Gran Bretagna)

Tempo di preparazione: 120 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
1000 g di filetto di manzo
pepe nero, macinato fresco
15 ml di olio
30 g di burro
2 scalogni
250 g di champignon
1 rametto grande di timo
100 ml di vermut extra-secco o vino bianco secco
150 g di paté di fegato delicato
15 g di prezzemolo fresco
12 fette di pancetta, non affumicata
500 g di pasta sfoglia
1 uovo

Accessori
placca
padella

Preparazione

Insaporire il filetto di manzo con pepe, spennellare con olio tutti i lati e infornare per 15 minuti sulla placca nel forno preriscaldato. Infine mettere da parte la carne perché si raffreddi.

Pelare gli scalogni e tritarli finemente. Pulire i funghi champignon e tritarli finemente.

Fondere il burro nella padella, rosolarvi gli scalogni per 3–4 minuti finché si ammorbidiscono. Aggiungere i funghi champignon e il timo e cuocerli per altri 5–6 minuti. Versare del vino e farlo cuocere finché il liquido si è consumato. Far raffreddare il composto, eliminare il timo e incorporarvi il paté di fegato e il prezzemolo. Insaporire a piacere e far raffreddare completamente.

Disporre due pezzi grandi di pellicola trasparente sul piano di lavoro in modo che si sovrappongano. Disporre la pancetta su due file, sovrapponendola. Distribuirvi sopra la metà del composto di champignon. Disporvi sopra il filetto di manzo e cospargervi il composto di champignon rimasto. Con la pellicola trasparente avvolgere la pancetta intorno al filetto di manzo, in modo che si ottenga un rotolo ben stretto. Poi conservare il filetto in frigorifero.

Cospargere il piano di lavoro con farina e spianare la pasta sfoglia fino a ottenere un quadrato (ca. 28 x 28 cm) spesso 0,5 cm. Rimuovere la pellicola trasparente dal filetto di manzo e disporre il filetto al centro del quadrato. Spennellare i bordi della pasta sfoglia con l'uovo sbattuto e ripiegarli sopra il filetto di manzo.

Posizionare il filetto di manzo sulla placca con il lato di chiusura della pasta sfoglia rivolto verso il basso. Spennellare il tutto con uovo e decorare con i residui di pasta sfoglia. Mettere in frigorifero il filetto di manzo per almeno 30 minuti (eventualmente anche tutta la notte).

Inserire la sonda termometrica al centro.

Al termine della cottura far riposare il filetto per altri 15 minuti, poi tagliarlo e servirlo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ filetto alla Wellington
Sonda termometrica: sì
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura:
15 minuti: 200 °C, dopodiché: 180 °C
Preriscaldare: sì
Sonda termometrica: sì
Temperatura nucleo: 55–75 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: ca. 60 minuti

Involtini di manzo stufati

Tempo di preparazione: 155–165 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
4 involtini di manzo (da 160–200 g)
sale
pepe
4 cucchiaini di senape mediamente piccante
8 fettine di pancetta grassa
8 cetriolini sott'aceto
2 carote
1 gambo di porro fine
150 g di sedano
1 cipolla
olio
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
250 ml di vino rosso
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
1000 ml di brodo di manzo
100 ml di panna

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Disporre gli involtini aperti uno accanto all'altro e insaporire con sale e pepe. Distribuire la senape sulla carne e ricoprire rispettivamente con 2 fettine di pancetta e cetriolini tagliati a strisce. Arrotolare gli involtini e fissarli con gli appositi stuzzicadenti o con del filo da cucina. Tagliare a dadini (1 cm) le carote, il porro, il sedano e la cipolla.

Riscaldare l'olio nella casseruola gourmet Miele e iniziare ad arrostire gli involtini voltandoli di tanto in tanto. Togliere gli involtini dalla casseruola e iniziare a rosolare le verdure. Aggiungere il concentrato di pomodoro. Sfumare con un terzo del vino rosso. Far evaporare il vino quasi completamente e continuare la cottura fino a consumarlo.

Aggiungere alle verdure le erbette, gli aromi e l'aglio con il brodo di manzo. Disporre nuovamente gli involtini nella casseruola e cuocere con il coperchio in forno per 60 minuti.

Dopo 60 minuti togliere il coperchio e attivare la prima immissione di vapore. Portare a termine la cottura senza coperchio.

Togliere gli involtini dal sughetto e rimuovere anche gli eventuali stuzzicadenti o il filo da cucina utilizzato per legarli. Passare la salsina, aggiungere la panna ed eventualmente ispessirla con un po' di maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 140 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 60 minuti dopo l'avvio della funzione di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 20 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 20 minuti
Durata cottura: 120 minuti

Carne tritata

Tempo di preparazione: 250 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
500 g di cipolle
30 g di burro
30 g di olio
1200 g di carne di manzo tagliata a dadini
pepe
sale
1 cucchiaio di zucchero di canna
2 cucchiai di farina
1,2 l di brodo di manzo
2 foglie di alloro
4 chiodi di garofano
70 ml di aceto

Accessori
padella
casseruola gourmet

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Riscaldare il burro in padella, non appena si riducono le bolle aggiungere olio e riscaldare.

Insaporire la carne con sale e pepe e rosolarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e far rosolare altri 3 minuti.

Infarinare la carne e far rosolare altri 2–3 minuti.

Aggiungere il brodo di manzo e l'aceto mescolando costantemente fino a formare una salsa liscia.

Riporre la carne nella casseruola e cuocere in forno.

Dopo la cottura insaporire con sale pepe.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ carne tritata
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 220 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Crisp function: on
Durata cottura: 210 minuti

Yorkshire Pudding

Tempo di preparazione: 30 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti
190 g di farina
3 g di sale
3 uova
225 ml di latte
olio per la cottura

Accessori
placca per muffin con 12 stampini

Preparazione

Versare in ogni stampino per muffin un cucchiaino di olio e disporre sulla griglia in forno.

Mescolare bene farina e sale. Al centro dell'impasto formare una conca, aggiungervi le uova, sbatterle e lentamente incorporarvi la farina. Aggiungere il latte e impastare il composto finché diventa liscio.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, distribuire l'impasto uniformemente negli stampini e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ manzo \ Yorkshire Pudding
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 25 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 210 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura 1: 20–25 [15–20] (20–25) minuti

Punta di scamone di vitello stufata

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
1500 g di punta di scamone di vitello
2 carote
1 gambo di porro fine
150 g di sedano
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 rametti di timo
2 rametti di rosmarino
4 foglie di alloro
5 bacche di ginepro
sale
pepe
500 ml di vino bianco
100 g di panna acidula
250 ml di brodo di carne o acqua

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Tagliare a dadini (1 cm) le carote, il porro, il sedano e la cipolla. Disporre il tutto nella casseruola gourmet con l'aglio, le erbette e gli aromi.

Insaporire lo scamone di vitello con sale e pepe, disporlo sulle verdure e cuocerlo.

Dopo 20 minuti sfumare con il vino bianco, ridurre la temperatura del forno e portare a termine la cottura della carne. Se le verdure si asciugano troppo, aggiungere dell'acqua.

Passare il fondo dell'arrosto, versarvi la panna acidula e il brodo ed eventualmente ispessire un po' con maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura:
20 minuti: 210–220 °C, dopodiché 140–150 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 30 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 1 ora
Durata cottura: 90–100 minuti

Ossobuco

Tempo di preparazione: 130 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
2 cucchiai di olio
1 pomodoro, tritato
1 cipolla, tritata finemente
4 spicchi d'aglio, tritati finemente
80 g di carote a dadini
80 g di sedano a dadini
50 g di porro ad anelli
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
6 stinchi di vitello a fette (200–250 g l'uno)
sale
pepe, macinato fresco
farina
50 g di burro per arrostire
200 ml di vino bianco
800 ml di brodo di manzo
1 cucchiaio di preparato per salsa di arrosto
1 mazzetto di erbette ciascuno, tritato
scorza grattugiata di 1 limone

Per spolverizzare
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Accessori
casseruola gourmet con coperchio

Preparazione

Preriscaldare la casseruola gourmet nel forno per 10 minuti.

Tritare finemente la cipolla e lo spicchio di aglio, tagliare a dadini il pomodoro, le carote e il sedano.

Versare l'olio nella casseruola gourmet, aggiungervi verdure e concentrato di pomodoro, infornare e far rosolare per 10 minuti.

Insaporire le fette di carne con sale e pepe, voltarle nella farina e iniziare ad arrostirle nel burro su entrambi i lati nella padella per 3–4 minuti.

Aggiungere alle verdure nella casseruola gourmet gli ossibuchi, il vino bianco, il brodo di manzo, il preparato per la salsa di arrosto e le erbette. Brasare con il coperchio per altri 90 minuti.

Servire gli ossibuchi con salsa, scorza di limone grattugiata e prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ vitello \ ossobuco
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 110 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 110 minuti

Filetto di maiale ripieno

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
4 filetti di maiale (da 300 g)
sale
pepe
20 foglie di basilico
250 g di pesto rosso
30 g di parmigiano, grattugiato fresco
12 fettine di prosciutto di Parma
40 g di burro
250 ml di panna
250 ml di brodo di carne

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Intagliare il filetto di maiale per il lungo. Insaporire i due lati con sale e pepe e disporre le foglie di basilico lungo il taglio.

Distribuirvi sopra il pesto rosso e cospargere con formaggio parmigiano. Chiudere i filetti e avvolgerli nel prosciutto di Parma. Disporre i filetti nella casseruola gourmet Miele, distribuirvi sopra il burro a fiocchetti e infornare.

Dopo 15 minuti di cottura, aggiungere la panna e il brodo di carne, ridurre la temperatura a 140 °C e attivare l'ultima immissione di vapore. Eventualmente ispessire la salsina con un po' di maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura:
15 minuti: 170–180 °C, dopodiché
140 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 5 minuti dopo l'avvio della funzione di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Preparare il pesto rosso:tagliare a pezzetti 200 g di pomodori secchi e uno spicchio di aglio. Passare i pomodori con 50 ml di olio di oliva, 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiai di pangrattato. Insaporire il pesto con un po' di origano e Sambal Oelek.

Filetto di maiale in pasta sfoglia

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 filetti di maiale (da 300 g)
sale
pepe
paprica
50 g di burro
75 g di pancetta a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
400 g di champignon a fettine
4 pomodori, pelati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
ca. 450 g di pasta sfoglia

Per spennellare
1 tuorlo
4 cucchiai di latte

Accessori
padella
placca universale

Preparazione

Insaporire i filetti con sale, pepe e paprica. Riscaldare il burro nella padella e rosolare brevemente la carne da tutte le parti e poi toglierla dalla padella.

Aggiungere al burro di cottura la pancetta e la cipolla e rosolarle. Aggiungere i funghetti a fettine e i pomodori sgocciolati e sminuzzati, rosolare il tutto e insaporire con sale, pepe, prezzemolo e paprica.

Spianare la pasta sulla superficie infarinata e ricavare 2 rettangoli (30 x 20 cm circa). Disporre un filetto su ogni rettangolo. Distribuire la farcia sui filetti di maiale. Chiudere la pasta a forma di cartoccio, premendo bene i bordi. Coi resti della pasta ricavare decorazioni e guarnire i cartocci.

Mettere i cartocci sulla placca universale, spennellare la superficie della pasta col tuorlo mescolato al latte, infornare e dorare.

Al momento di servire, tagliare a metà oppure a fette ogni filetto.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ filetto di maiale in pasta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 45 [46] (45) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Crisp function: on
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura 1: 40–50 minuti

Piatto unico con filetto di maiale e mele

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
1200 g di filetto di maiale
4 mele
400 ml di panna
150 g di ketchup
4 cucchiai di curry
3 cucchiai di maizena
sale
pepe

Per gratinare
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
casseruola gourmet
in alternativa pirofila piatta

Preparazione

Tagliare i filetti di maiale a fette spesse 3 cm, insaporire con sale e pepe. Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti ed eliminare il torsolo.

Disporre i filetti di carne e le mele in modo alternato nella casseruola gourmet oppure in una pirofila senza coperchio.

Per preparare la salsa mescolare la panna, il ketchup, la maizena, il sale e il pepe.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Versare la salsa sulla carne e sulle mele, cospargervi del formaggio Gouda e mettere nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ piatto unico filetto maiale
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 [44] minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (aria calda più)
Temperatura:
30 minuti: 180–200 °C, dopodiché: 240 °C
[30 minuti: 180–200 °C, dopodiché: 240 °C]
(170 °C)
Preriscaldare: sì [sì] (no)
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 40–50 [35–45] (40–50) minuti

Consiglio

apparecchio da 90 cm: utilizzare l'impostazione aria calda più.

Bistecca all'asiatica

Tempo di preparazione: 60 minuti, inoltre: 3–4 ore di marinatura
per 6 porzioni

Ingredienti
1500 g di coppa di maiale
3–4 spicchi d'aglio
2 pezzi di zenzero grandi come una noce
3 cucchiaini di sale
3 cucchiai di salsa di soia
3 cucchiai di miele
2 cucchiai di sherry
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
2 cucchiai di salsa Hoisin
Sambal Oelek

Accessori
griglia
placca universale

Preparazione

Tagliare gli spicchi d'aglio a dadini, sbucciare lo zenzero e grattugiarlo. Mescolare insieme a sale, salsa di soia, miele, sherry, polvere di cinque spezie e salsa Hoisin. Insaporire la marinata con Sambal Oelek (piccante).

Tagliare la carne a fette spesse ca. 3 cm, disporle in un recipiente richiudibile, distribuirvi sopra la marinata e chiudere il recipiente. Far rapprendere la carne per 3–4 ore in frigorifero e di tanto in tanto voltarla.

Togliere la carne dalla marinata e disporla sulla griglia. Inserire sotto la placca universale. Infornare la carne nel forno preriscaldato e attivare subito l'immissione di vapore.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 20–30 minuti

Costolette affumicate in crosta di zucchero

Tempo di preparazione: 85–105 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di costolette affumicate
20 g di burro, morbido
40 g di zucchero di canna
2 carote
1 gambo di porro fine
150 g di sedano
1 cipolla
6 foglie di alloro
6 chiodi di garofano
10 bacche di ginepro, schiacciate
125 ml di vino rosso
250 ml di acqua

Accessori
placca universale

Preparazione

Intagliare a rombi profondi 2–3 mm le costolette sul lato superiore e strofinarvi sopra il burro e lo zucchero.

Tagliare a dadini (1 cm) le carote, il porro, il sedano e la cipolla, mescolare agli aromi e disporre il tutto al centro della placca universale. Appoggiarvi la carne, irrorare con il vino rosso e l'acqua e cuocere nel forno. Se le verdure si asciugano troppo, aggiungere un po' di acqua.

Passare il liquido di cottura della carne, ispessirlo con un po' di maizena stemperata e servire insieme alla carne tagliata a strisce.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Temperatura nucleo: 70 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 30 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 55 minuti
Durata cottura: 70–90 minuti

Pancetta di maiale in crosta con glassa speziata al miele

Tempo di preparazione: 210 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
1 pancia di maiale (1500–2000 g, disossata)
sale
250 g di miele liquido
2 cucchiai di salsa di soia dolce
2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaino di zenzero fresco
1 cucchiaino di 5 spezie in polvere (Five Spice)
1 peperoncino rosso grande
1 peperoncino verde grande
2 pak choi o in alternativa 1 cavolo cinese

Accessori
griglia/placca per grigliare/arrostire
placca universale
pentola

Preparazione

Incidere la pelle con un coltello appuntito per il lungo e trasversalmente con distanza di 1 cm. Disporre la pancetta con la pelle rivolta verso l'alto sulla griglia o sulla placca per arrostire e grigliare e sulla placca universale e arrostire.

Versare il miele, la salsa di soia, lo zenzero tritato finemente e le cinque spezie in una pentola, mescolare e cuocere a fiamma media per 10 minuti. Tenere in caldo e prima di servire la pietanza aggiungervi i peperoncini privati dei semi e tagliati fini.

Far riposare la pancetta di maiale ca. 10 minuti prima di tagliarla. Tagliare la carne a fette, disporla sulla verdura cotta e servire con della salsa.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ pancia di maiale
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 190 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 130 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1) uguale per tutte le fasi di cottura
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 30 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 30 minuti
Durata cottura: 170 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: grill ventilato
Temperatura: 190 °C
Durata cottura: 20 minuti

Prosciutto natalizio

Tempo di preparazione: 320–330 minuti, inoltre: 4–6 ore di ammollo
per 10–15 porzioni

Ingredienti
3000–4000 g di prosciutto con cotenna, salmistrato
2 tuorli
2 cucchiai di fecola
2 cucchiai di senape piccante
2 cucchiai di senape dolce
1 cucchiaio di pangrattato

Accessori
placca universale
in alternativa casseruola gourmet

Preparazione

Lasciare il prosciutto a mollo in acqua per 4–6 ore per evitare che risulti troppo salato. (In Svizzera non è quasi mai necessario dato che il prosciutto è salmistrato in modo meno salato.)

Con un coltello affilato, incidere la cotenna a forma di croce. Avvolgere il prosciutto in carta stagnola e sistemarlo sulla placca o in una casseruola gourmet. Inserire la sonda termometrica attraverso la carta stagnola e infornare.

Estrarre il prosciutto dal forno e lasciare che si raffreddi un po'. Togliere la stagnola e eliminare la cotenna.

Mescolare tra loro il tuorlo, la fecola e la senape e spalmare il composto sul prosciutto. Distribuirvi il pangrattato e gratinare il prosciutto ancora caldo a 225 °C per ca. 12–15 minuti finché la crosta non è dorata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ prosciutto natalizio
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 300 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldare: sì
Sonda termometrica: sì
Temperatura nucleo: 85 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: ca. 300 minuti

Polpettone

Tempo di preparazione: 75 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti
1 kg carne tritata
3 uova
200 g di pangrattato
5 g di paprica in polvere
sale
pepe

Accessori
placca universale

Preparazione

Mescolare la carne tritata con uova, pangrattato, paprica in polvere, sale e pepe.

Dare al composto la forma di un panino e far cuocere in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ polpettone
Ripiano: v. display
Durata programma ca. 75 minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 220 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 15 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170 °C
Durata cottura: 40 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150 °C
Durata: 20 minuti

Polpettone

Tempo di preparazione: 95–100 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
500 g di carne tritata
70 g di pangrattato
200 ml di latte
1 uovo
1 cipolla piccola, tritata
1 cucchiaio di senape piccante (senape di Digione)
1 cucchiaino di brodo in polvere
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe
140 g di pancetta a fette
500 ml di brodo

Accessori
pirofila

Preparazione

Mescolare il pangrattato al latte e lasciarlo a mollo per qualche minuto.

Mescolare questo composto con carne macinata, uovo, cipolla, senape e brodo in polvere. Insaporire con sale e pepe.

Con il composto formare una pagnotta lunga, avvolgerla con la pancetta e disporla nella pirofila imburrata. Versare nella pirofila 100 ml di brodo.

Con programma automatico:
versare il brodo restante secondo le indicazioni nel display.

Senza programma automatico:
dopo la metà del tempo, versare il brodo restante sul polpettone.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ maiale \ polpettone
Sonda termometrica: sì
Aggiungere liquido: v. display
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 75 [75] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 200–210 [200–210] (180–190) °C
Temperatura nucleo: 83 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura 1: 20 minuti
dopodiché aggiungere liquido
Durata cottura 2: 50–60 minuti

Costolette d'agnello in crosta di pistacchi

Tempo di preparazione: 40–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 carrè di agnello (400 g l'uno)
50 g di pistacchi, tritati finemente
50 g di burro
30 g di pangrattato
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di timo
sale
pepe
2 cucchiai di olio d'oliva

Accessori
padella
placca universale

Preparazione

Mescolare i pistacchi tritati finemente con il burro a temperatura ambiente e il pangrattato. Insaporire con sale, pepe e timo.

Salare e pepare la carne. Iniziare ad arrostirla da tutte le parti nella padella con olio di oliva. Disporre le costolette di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto sulla placca universale. Distribuire sulla carne il composto di pistacchi, introdurre nel forno preriscaldato e attivare subito l'immissione di vapore.

Dopo la cottura, avvolgere la carne nella carta stagnola, lasciarla riposare per ca. 10 minuti, infine tagliare le costolette.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 200-210 °C
Preriscaldare: sì
Temperatura nucleo: 50 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
1 immissione di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
Durata cottura: 15 minuti

Carrè di agnello in crosta di senape con verdure

Tempo di preparazione: 60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
2 carrè di agnello (con rispettivamente 8 costolette)
2 cucchiaini di rosmarino
2 spicchi d'aglio, tritati
30 g di olio
80 g di senape Digione
2 cucchiaini di cumino
1 cucchiaino di miele
pepe, macinato fresco
$^1/_4$ di cucchiaino di sale
2 carote
1 patata dolce
4 patate novelle
2 piccole barbabietole
2 cipolle marroni
2 cucchiai di olio
sale
pepe

Accessori
griglia/placca per grigliare/arrostire
placca universale

Preparazione

Mescolare rosmarino, aglio, olio, senape di Digione, miele, sale e pepe e strofinare il tutto sul carrè di agnello. Disporre la carne sulla griglia o sulla placca per arrostire e grigliare e placca universale sottoposta e infornarla.

Pelare le carote e la patata dolce e tagliarle a dadini. Lavare le patate e tagliarle a metà. Pulire le cipolle e la barbabietola e tagliarle a fettine.

Mescolare le verdure con olio, disporle su un'altra placca e insaporire di sale. Infornare la placca con le verdure sotto la carne.

Estrarre da l forno i carrè di agnello, inserire la verdura in un ripiano superiore e far cuocere per altri 10–15 minuti.

Dopo la cottura, avvolgere la carne nella carta stagnola, lasciarla riposare per ca. 10 minuti, infine tagliarla e servirla con le verdure.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: carne \ agnello \ carrè di agnello con verdura
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 34 [34] (44) minuti

Impostazione alternativa
Fase di cottura 1: carrè di agnello e verdura
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano:
3 (carrè di agnello)/1 (verdura)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: ca. 24 [24] (29) minuti, dopodiché estrarre il carrè di agnello poi cambiare posizione alla verdura

Fase di cottura 2: verdura
Modalità di cottura: grill ventilato
Temperatura: 190 °C
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 10 [10] (15) minuti

Coniglio all'aglio

Tempo di preparazione: 130 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 coniglio
sale
pepe
4 gambi di sedano
2 cipolle
2 pomodori
4 spicchi d'aglio
5 cucchiai di olio d'oliva
125 ml di vino bianco
750 ml di brodo di pollo
3 rametti di timo
4 foglie di alloro
100 g di olive nere, a fettine

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Tagliare il coniglio in 6 parti e insaporire con sale e pepe. Tagliare a dadini grandi 1 cm il sedano, le cipolle e i pomodori.

Iniziare ad arrostire la carne nella casseruola gourmet con dell'olio d'oliva. Aggiungere i pomodori, il sedano, le cipolle e l'aglio.

Con programma automatico:
avviare il programma automatico e continuare la cottura finché il forno è preriscaldato. Sfumare con vino bianco, aggiungere brodo di pollo, timo, foglie di alloro e le olive tagliate a rondelle. Infornare la casseruola con il coperchio.

Con cottura climatizzata:
brasare il tutto per ca. 5 minuti. Sfumare con vino bianco, aggiungere brodo di pollo, timo, foglie di alloro e le olive tagliate a rondelle. Cuocere nel forno senza coperchio.

Togliere la carne, passare il liquido derivante dalla cottura e farlo cuocere un po', eventualmente ispessirlo con un po' di maizena stemperata.

Impostazione programma automatico
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: selvaggina \ coniglio
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 77 [77] (130) minuti

Impostazione Cottura climatizzata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 140–150 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 30 minuti
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

Accompagnare con ciabatta e un'insalata fresca.

Petto di pollo saporito

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
800 g di filetti di petto di pollo
400 g di prugne, snocciolate
40 g di zenzero fresco
1 mazzetto di cipollotti
sale
pepe
3 cucchiai di olio
40 g di burro
100 ml di vino bianco
100 ml di succo d'arancia
100 ml di brodo di pollo
1 cucchiaino di miele
50 ml di panna

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Sbucciare lo zenzero e grattugiarlo finemente. Tagliare i cipollotti in pezzetti da 2 cm.

Insaporire il petto di pollo con sale e pepe e iniziare ad arrostirlo con olio nella casseruola gourmet. Mettere del burro nella casseruola e rosolare velocemente i cipollotti e lo zenzero.

Sfumare con vino bianco, succo di arancia e brodo di pollo. Aggiungere le prugne e il miele, spennellare il petto di pollo con la panna e cuocere in forno. Eventualmente ispessire la salsina con un po' di maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
Durata cottura: 35–45 minuti

Filetto di pollo con erbette

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
800 g di filetti di petto di pollo
500 g di panna acidula alle erbette
1/2 cucchiaino di Sambal Oelek
2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaio di un mix di 8 erbette o di prezzemolo
100 ml di brodo di pollo (istantaneo)

Accessori
casseruola gourmet
in alternativa pirofila piatta

Preparazione

Mescolare la metà della panna acidula alle erbette con Sambal Oelek, salsa di soia e erbette. Voltare i filetti in questo composto. Disporre i filetti uno accanto all'altro nella casseruola gourmet oppure in una pirofila senza coperchio.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Mescolare la restante panna acidula alle erbette e spezie con il brodo e distribuirla sui filetti. Infornare i filetti nel forno preriscaldato.

Al termine del funzione di cottura togliere i filetti. Aggiungere la panna acidula alle erbette rimasta nel fondo dell'arrosto e servirla a parte con i filetti dimezzati.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ filetto di pollo
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma: ca. 56 [48] (–) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: 8 minuti dopo l'avvio della funzione di cottura
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 15 minuti
Durata cottura: 40–50 [35–45] (40–50) minuti

Consiglio

Nell'apparecchio da 90 cm, in generale usare l'impostazione alternativa con cottura climatizzata.
Per dorare la superficie selezionare la modalità grill grande a 240 °C per 5–10 minuti verso la fine della durata di cottura.

Anatra all'arancia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
1 anatra (1200–1600 g)
4 arance
2 cucchiai di olio
1 limone
3 zollette di zucchero
2 cucchiai di aceto
sale
pepe

Accessori
pirofila di vetro o recipiente di ceramica
in alternativa casseruola gourmet
pentola

Preparazione

Sbucciare e tagliare 3 arance a fettine sottili e disporle una vicina all'altra in una pirofila di vetro o in un recipiente di ceramica. Salare e pepare l'anatra, spennellarla con olio e metterla sopra le fettine di arancia.

Spremere il limone e l'arancia. Versare l'aceto e lo zucchero nella padella e riscaldarli. Non appena lo zucchero si scioglie, sfumarlo con il succo di limone e arancia.

Versare la salsa sull'anatra e infornarla. Se si utilizza la casseruola gourmet, versarvi anche 200 ml di acqua.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ anatra all'arancia
Sonda termometrica: sì
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 100 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura:
20 minuti: 220 °C, dopodiché: 160 °C
[20 minuti: 220 °C, dopodiché: 160 °C]
(150–160 °C)
Temperatura nucleo: 93 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 90–110 minuti

Arrotolato di tacchino con ripieno di ricotta e spinaci

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1000 g di petto di tacchino
1 scalogno
225 g di foglie di spinaci, surgelati
1 tuorlo
16 g di pangrattato
125 g di ricotta
sale
pepe
noce moscata
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di rosmarino
750 ml di brodo di pollo
500 ml di panna

Accessori
casseruola gourmet

Preparazione

Tagliare lo scalogno a dadini e mescolarlo con gli spinaci scongelati, il tuorlo d'uovo, il pangrattato e la ricotta. Insaporire con sale, pepe e un po' di noce moscata.

Intagliare il petto di tacchino per il lungo. Aprirlo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e appiattire. Insaporire con sale e pepe, distribuirvi sopra il composto di spinaci e ricotta e arrotolare. Avvolgere l'arrosto e legare con filo da cucina.

Insaporire con sale e pepe e disporre il tutto nella casseruola gourmet. Cospargere l'arrosto con olio di oliva e rosmarino, aggiungervi il brodo di pollo e cuocere in forno. Dopo 60 minuti aggiungere la panna.

Togliere l'arrosto dal liquido derivante dalla sua cottura ed eliminare il filo da cucina. Eventualmente ispessire la salsina con un po' di maizena stemperata.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Temperatura nucleo: 85 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 40 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 1 ora e 10 minuti
Durata cottura: 90–100 minuti

Oca ripiena

Tempo di preparazione: 200 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1 oca (ca. 3,5–4 kg)
2 cucchiaini di cumino in polvere
1 cucchiaio di maggiorana
sale
pepe
2 mele
2 arance non trattate
3 cipollotti
250 ml di vino rosso
250 ml di brodo di oca
un po' di amido

Accessori
casseruola gourmet
pentola

Preparazione

Togliere le punte delle ali, il collo, le interiore e anche i cuscinetti di grasso grandi, lavarla e tamponarla per asciugarla.

In una piccola terrina, mescolare il cumino in polvere, la maggiorana, il sale e il pepe e insaporirci quindi l'oca. Far rapprendere il mix di spezie per ca. 15 minuti.

Nel frattempo lavare bene le mele e le arance, tagliarla a grandi dadi con la buccia e inserirli nella pancia dell'oca. Chiudere l'apertura con degli stuzzicadenti.

Riempire la casseruola gourmet con circa un dito di acqua. Inserire l'oca a petto in giù nella casseruola gourmet e disporre i cipollotti attorno all'oca e cuocerla.

Dopo la metà del tempo di cottura, girare l'oca e versare il grasso della casseruola nella pentola.

Dopo la cottura, estrarre l'oca e farla riposare ancora un po'. Il ripieno di mele e arance serve solo per dare gusto ma non è pensato per essere mangiato.

Eliminare i cipollotti, sfumare il fondo con ca. 250 ml di vino rosso, aggiungere 250 ml di fondo di oca e far cuocere bene nella padella. Se necessario, legare con un po' di amido sciolto in acqua e insaporire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pollame \ oca ripiena
Ripiano: v. display
Quantità acqua: v. display
Durata programma 200 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 220 °C
Fase riscaldamento: rapida

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/manuale
Quantità acqua: v. display
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 2 [1] (1)
1° immissione di vapore: subito dopo aver infornato la pietanza
2° immissione di vapore: dopo ulteriori 15 minuti
3° immissione di vapore: dopo ulteriori 10 minuti
Durata cottura: 35 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140 °C
Durata cottura: 155 minuti

Consiglio

Per riscaldare l'oca in tranci, metterla su una placca e farla riscaldare con grill preriscaldato a 240 °C per 5 minuti.

Sformati, torte salate & co. sono il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Il tutto grazie a un impasto tenero o croccante, a un ripieno particolarmente gustoso o a una variante creativa di ricette classiche, le sfiziosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Moussaka di melanzane

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
1250 g di melanzane
50 ml di olio d'oliva
1 cipolla tagliata a dadini
30 g di burro
750 g di carne tritata
125 ml di vino bianco
1 scatola di pelati (peso sgocciolato 480 g)
2 cucchiai di prezzemolo tritato
sale
pepe
3 cucchiai di pangrattato
2 albumi
500 ml di besciamella (già pronta)
2 tuorli

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila 32 x 22 cm

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di 1cm circa, cospargerle di sale e lasciarle riposare per 20 minuti circa.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando bene. Aggiungere i pomodori sminuzzati, il prezzemolo e il vino. Insaporire decisamente con sale e pepe e continuare la cottura a fiamma bassa per 15 minuti circa. Incorporare il pangrattato e gli albumi.

Sciacquare brevemente le melanzane, asciugarle e dorarle nell'olio d'oliva.

Stendere sul fondo della pirofila metà delle melanzane e coprire con il sugo di pomodori e carne. Coprire con le altre melanzane. Mescolare i tuorli d'uovo e ca. due terzi del formaggio con la besciamella. Spennellare la besciamella sulle melanzane, cospargere con il resto del formaggio. Infornare e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ moussaka
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 46 [46] (42) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 40–50 minuti

Gratin di indivia

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
10 porzioni

Ingredienti
8 ceppi di indivia
8 fette di prosciutto cotto (spesse 3–4 mm)
50 g di burro
5 g di noce moscata
5 g di zucchero
sale
pepe

Ingredienti salsa al formaggio
750 ml di latte scremato
250 g di formaggio, grattugiato
30 g di burro
40 g di farina
1 tuorlo
1 spruzzo di succo di limone
sale
pepe

Accessori
padella
pirofila
pentola

Preparazione

Tagliare ca. 5 mm del lato inferiore dell'indivia ed eliminare la parte dura e amara.

Sciogliere il burro in padella, far dorare i ceppi di indivia, quindi abbassare la temperatura e far cuocere altri 25 minuti al vapore a bassa temperatura. Insaporire con zucchero, sale e pepe.

Avvolgere uno a uno i ceppi di indivia in una fetta di prosciutto cotto e disporle una accanto all'altra nella pirofila.

Per la salsa al formaggio, sciogliere il burro nel pentolino, incorporare la farina mescolando e far dorare leggermente. Aggiungere quindi il latte mescolando energicamente, far cuocere e incorporare metà del formaggio, il tuorlo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Versare la salsa al formaggio sui ceppi di indivia, cospargere con il formaggio restante e far dorare in forno.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati e gratin \ gratin di indivia
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Preriscaldare: no
Durata cottura: 35–45 minuti
Ripiano: 2 [1] (1)

Pasticcio di primavera

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
300 g di pasta sfoglia
1 peperone rosso
1 peperoni gialli
3 cipollotti
1000 g di carne tritata
1 spicchio d'aglio tritato
100 g di pangrattato
2 uova
sale
pepe, macinato fresco
paprica in polvere
2 cucchiaini di senape mediamente piccante

Per spennellare
1 tuorlo
acqua

Accessori
stampo da cake, lunghezza 30 cm

Preparazione

Tagliare i peperoni a dadini e i cipollotti ad anelli.

Mescolare la carne macinata con le verdure, l'aglio, il pangrattato, le uova, le spezie e la senape.

Rivestire lo stampo da cake con carta da forno. Distendere la pasta sfoglia (ca. 45 x 50 cm) sullo stampo in modo che sui lati sporga la stessa quantità di impasto. Riempire di carne macinata e premere. Chiudere il pasticcio con l'impasto eccedente. Spennellare i bordi inferiori con acqua e premere.

Ritagliare con un coltello 3 rombi di ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore. Decorare la parte superiore con i rombi.

Sbattere il tuorlo d'uovo con un po' di acqua, spennellare e cuocere il pasticcio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 20 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 40 minuti
Durata cottura: 50–60 minuti

Crostata di frutta o formaggio con pasta sfoglia

Tempo di preparazione: 60 minuti
8–10 porzioni

Ingredienti
230 g di pasta sfoglia

Ripieno di verdure
500–600 g di verdure (ad es. porro, carote, broccoli, spinaci)
50 g di formaggio saporito, grattugiato
un po' di burro

Ripieno al formaggio
70 g di pancetta a dadini
280–300 g di formaggio saporito, grattugiato

Composto
2 uova, grandezza M
200 ml di panna
sale
pepe
noce moscata

Accessori
Teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Ricoprire la teglia rotonda con la pasta sfoglia.

Preparazione della crostata alle verdure: lavare le verdure, tagliarle a pezzettini, rosolarle nel burro e farle raffreddare. Distribuirle sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare. Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Mescolare le uova e la panna e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla crostata e infornare sul primo ripiano su una griglia e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ crostata salata \ pasta sfoglia
Ripiano: v. display
Durata programma 45 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1 [1] (1)

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 220-230 °C
Durata cottura: 36 minuti
Crisp function: on
Ripiano: 1

Consiglio

Formaggi saporiti sono ad es. formaggio Gruyère, Sbrinz oppure Emmentaler.

Crostata di verdura e formaggio con pasta frolla

Tempo di preparazione: 70 minuti
8–10 porzioni

Pasta frolla
200 g di farina
ca. 65 ml di acqua
80 g di burro
$^{1}/_{4}$ di cucchiaino di sale
In alternativa può essere utilizzata una pasta frolla già pronta (230 g).

Ripieno di verdure
500–600 g di verdure (ad es. porro, carote, broccoli, spinaci)
50 g di formaggio saporito, grattugiato
un po' di burro

Ripieno al formaggio
70 g di pancetta a dadini
280–300 g di formaggio saporito, grattugiato

Composto
2 uova, grandezza M
200 ml di panna
sale
pepe
noce moscata

Accessori
Teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Tagliare il burro a pezzetti e impastarlo in fretta con il sale, la farina e l'acqua ricavando una pasta frolla. Lasciar riposare al fresco per mezz'ora.

Ricoprire la teglia rotonda con l'impasto.

Preparazione della crostata alle verdure: lavare le verdure, tagliarle a pezzettini, rosolarle nel burro e farle raffreddare. Distribuirle sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Preparazione della crostata di formaggio:
rosolare la pancetta a dadini e farla raffreddare. Distribuirla sulla pasta e cospargervi sopra del formaggio.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Mescolare le uova e la panna e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla crostata e infornare sul primo ripiano su una griglia e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ crostata salata \ pasta frolla
Ripiano: v. display
Durata programma 55 minuti

Impostazione alternativa
Passo preriscaldare:
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 230 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 1 [1] (1)

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 240 °C
Durata cottura: 33–45 minuti
Crisp function: on
Ripiano: 1

Consiglio

Formaggi saporiti sono ad es. formaggio Gruyère, Sbrinz oppure Emmentaler.

Gratin di patate Jansson

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
800–850 g di patate sbucciate
1 cipolla tagliata a fettine sottili
1 cucchiaio di burro
125 g di filetti di acciuga (svedesi)
200 ml di panna
2 cucchiai di pangrattato

Accessori
pirofila, ca. 30 cm

Preparazione

Tagliare le patate a bastoncini sottili. Se a disposizione usare l'apposita grattugia. Ungere la pirofila con burro.

Distribuire a strati le patate, i filetti di acciuga e la cipolla a fettine. Cominciare e terminare con uno strato di patate. Versare la panna e cospargere col pangrattato.

Infornare e cuocere.

Trascorsi 30 minuti, coprire con carta stagnola per evitare che la superficie si bruci.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ gratin di patate Jansson
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 67 [67] (60) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 60–70 [60–70] (55–65) minuti

Soufflé di formaggio

Tempo di preparazione: 60–80 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
40 g di burro
40 g di farina
375 ml di latte
100 g di Gruyère
3 uova
sale
pepe

Accessori
pentola
stampo da soufflé ∅ 20 cm
in alternativa 6–8 stampini ∅ 8–12 cm
placca universale

Preparazione

Sciogliere il burro nella pentola e aggiungervi la farina. Continuando a mescolare aggiungere 300 ml di latte e portarlo a ebollizione in modo che si ottenga della salsa besciamella molto densa.

Portare ad ebollizione il resto del latte, aggiungere la besciamella e cuocere, mescolando per alcuni minuti.

Incorporarvi il formaggio Gruyère grattugiato.

Rompere le uova e separare il tuorlo dall'albume. Incorporare i tuorli al composto lasciato raffreddare un po', insaporire con sale e pepe. Montare gli albumi e incorporarli.

Ungere la pirofila o gli stampini e versarvi il composto. Infornare sulla placca universale e versarvi ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua.

Impostazione consigliata
stampo da soufflé
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ soufflé di formaggio \ 1 recipiente grande
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 54 [54] (91) minuti

stampini
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ soufflé di formaggio \ 2 - 8 stampi piccoli
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 30 [30] (71) minuti

Impostazione alternativa
stampo da soufflé
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 30–40 minuti

stampini
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–170 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 25–35 minuti

Sformato di patate con salsa alla senape

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
800 g di patate
1 cipolla tritata finemente
1 spicchio d'aglio tritato finemente
30 g di burro
2 cucchiai di senape granulosa
250 ml di brodo di verdura (istantaneo)
1 pizzico di zafferano
125 ml di panna
sale
pepe

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pirofila ∅ 28 cm
pentola

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ gratin di patate \ patate cotte
Ripiano: v. display
Durata programma: 53 [55] (60) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 180–190 [180–190] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 50–60 [50–60] (55–65) minuti

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a fette e sbollentarle in acqua salata per 5 minuti circa. Scolarle e metterle nella pirofila imburrata.

Stufare con il burro la cipolla e l'aglio, aggiungere la senape, il brodo, lo zafferano e la panna, portare a ebollizione. Insaporire con sale e pepe.

Versare questa salsa sulle patate, cospargere con il formaggio e infornare senza coperchio.

Sformato di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
500 g di patate farinose, pelate
250 ml di panna
125 g di panna acidula
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
sale
pepe nero
noce moscata

Accessori
pirofila ∅ 30 cm

Preparazione

Tagliare a fette sottili le patate e mescolarle con ca. due terzi del formaggio.

Metterle in una pirofila unta strofinata con lo spicchio d'aglio.

Sbattere insieme la panna, la panna acidula, il sale, il pepe e la noce moscata e versare il composto sulle patate. Cospargere la superficie col rimanente formaggio, infornare e dorare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ gratin di patate \ patate crude
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 62 [66] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 60–70 minuti

Consiglio

Variante meno calorica: mettere 750 g di patate a fettine in una pirofila unta. Salare, pepare, versare 250 ml di brodo di verdura istantaneo e cuocere come indicato sopra. A 10 minuti circa dalla fine di cottura cospargere con 3 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Zuppa d'aglio

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
250 g di baguette
4–6 spicchi d'aglio
40 g di olio d'oliva
2 foglie di alloro
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di paprica dolce
4 uova
sale
2 l di brodo
1 chorizo (salsiccia all'aglio e paprica)
1 peperoncino

Accessori
padella
pirofila
in alternativa casseruola gourmet

Preparazione

Nella padella, far dorare gli spicchi d'aglio nell'olio d'oliva. Tagliare a fette il pane, aggiungerlo e arrostirlo brevemente su entrambi i lati. Mettere le fette di pane una vicino all'altra nella pirofila o nella casseruola gourmet Miele.

Aggiungere all'aglio il concentrato di pomodoro, le foglie di alloro, la paprica e alla fine il brodo, mescolare bene e versare sul pane.

Aggiungere il peperoncino e la salsiccia tagliata a fettine e infornare.

Alcuni minuti prima del termine di cottura, far affogare le uova nella zuppa.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ zuppa d'aglio
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 53 [53] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Consiglio

Affogare: sbattere le uova e incorporarle, senza mescolare, al brodo caldo.

Sformato di pasta

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
150 g di penne
15 g di burro
2 cipolle tagliate a dadi
1 peperone rosso, a dadini
100 g di carote a fettine
100 ml di brodo di verdura
150 g di panna acidula
75 ml di latte
pepe
sale all'aglio
300 g di pomodori polposi a dadi grossi
100 g di prosciutto, crudo o cotto, a dadini
100 g di pecorino alle erbette, a dadi

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila, ca. 30 cm

Preparazione

Cuocere al dente le penne in acqua salata e sgocciolarle.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere i peperoni e le carote, continuare a soffriggere e versare infine il brodo.

Incorporare alla verdura la panna acidula col latte, il pepe e il sale all'aglio e portare brevemente ad ebollizione.

Mettere nella pirofila le penne, i pomodori, il prosciutto e il formaggio a dadini, mescolarvi la salsina di verdure. Gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ sformato di pasta
Ripiano: v. display
Durata programma: 55 [55] (42) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 [150–160] (160–170) °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Lasagne

Tempo di preparazione: 120–130 minuti

Ingredienti
10–12 lasagne (senza precuocere)

Ingredienti sugo alla bolognese
50 g pancetta affumicata tagliata a dadini
150 g di cipolle
375 g di carne tritata
sale
pepe nero
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di origano
1 cucchiaino di basilico
500 g di pomodori pelati
30 g di concentrato di pomodoro
125 ml di brodo

Ingredienti salsa ai champignon
20 g di burro
150 g di champignon freschi
2 cucchiai di farina
250 ml di panna
250 ml di latte
sale
noce moscata
2 cucchiai di prezzemolo tritato

Per gratinare
200 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
pentola
pirofila 20 x 35 cm

Preparazione

Rosolare la pancetta, aggiungere due terzi della cipolla e soffriggere. Aggiungere la carne macinata e rosolarla bene, mescolando. Insaporire con sale, pepe e le erbette aromatiche. Tagliare i pelati e aggiungerli alla carne con il concentrato di pomodoro e il brodo. Cuocere per ca. 5 minuti.

Per la salsa, soffriggere nel burro la cipolla rimanente. Aggiungere i champignon tagliati a fettine, rosolarli un po' e incorporarvi la farina, mescolando. Sfumare con panna e latte, insaporire e far bollire per ca. 5 minuti. Aggiungere il prezzemolo.

Ungere la pirofila e poi in successione versarvi un terzo della salsa bolognese, 5–6 lasagne, un terzo della bolognese, la metà della salsa agli champignon, 5–6 lasagne, la bolognese restante e la salsa agli champignon restante.

Cospargere di formaggio e infornare senza coprire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ lasagne \ 8 - 19 porzioni
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 68 [68] (45) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (aria calda più)
Temperatura: 170–180 [170–180] (160–170) °C
Fase riscaldamento: rapida [rapida] (normale)
Ripiano: 1
Durata cottura: 65–75 [65–75] (40–50) minuti

Sformato piccante

Tempo di preparazione: 125–135 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
125 g di patate
$^{1}/_{2}$ cubetto di lievito (21 g)
80 ml di latte tiepido
1/2 cucchiaino di sale
250 g di farina
20 g di burro, morbido
1 uovo
200 g di formaggio fresco alle erbette

Per spennellare
latte

Accessori
pentola
pirofila 30 x 20 cm

Preparazione

Pelare le patate, cuocerle e passarle ancora calde in uno schiacciapatate. Lasciar raffreddare le patate.

Stemperare il lievito nel latte e, mescolando, aggiungerlo alle patate, al sale, alla farina, al burro e all'uovo e formare un impasto vellutato. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Formare 12 palline, appiattirle un poco, riempirle con 1 cucchiaino di formaggio fresco alle erbette, richiuderle fino a formare una palla.

Disporre con il lato di chiusura rivolto verso il basso nella pirofila imburrata, infornare e avviare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti".

Spennellare le palle con il latte e cuocerle finché risulteranno di un colore marrone dorato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 160–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Questa ricetta si sposa benissimo con un'insalata o un piatto di carne.

Cannelloni ai funghi

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
16 cannelloni

Ingredienti farcia
1 cipolla
150 g di prosciutto cotto
350 g di champignon
2 cucchiai di olio
75 g di pecorino
100 g di mozzarella
150 g di formaggio fresco
sale
pepe
300 ml di brodo
100 g di panna acidula

Per gratinare
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori
padella
pirofila 30 x 25 cm

Preparazione

Tagliare a dadini le cipolle, il prosciutto e i funghi champignon. Rosolare le cipolle nell'olio nella padella, aggiungere il prosciutto e cuocere brevemente. Infine aggiungere i funghi champignon e rosolare finché l'acqua che fuoriesce sarà completamente evaporata.

Tagliare a dadini il formaggio pecorino e la mozzarella. Mescolare bene con il composto di funghi e prosciutto e il formaggio fresco e insaporire con sale e pepe.

Riempire i cannelloni con il composto e disporli nella pirofila unta.

Mescolare il brodo con la panna acidula e versare il liquido sui cannelloni. Cospargere di formaggio e cuocere lo sformato finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 20 minuti
Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

I cannelloni si riempiono più facilmente se si utilizza ad esempio una tasca da pasticcere.

Pizza con varianti

Tempo di preparazione: 70–100 minuti
per 1 placca (apparecchio da 90 cm: per 1 placca)

Ingredienti ricetta base pasta lievitata
30 (60) g di lievito
170–180 (340–360) ml di acqua, tiepida
320 (640) g di farina
1 (2) cucchiaino/i di sale
30 (60) g di olio

Ingrediente ricetta base pasta con olio e ricotta
180 (240) g di ricotta (quark)
60 (80) ml di latte
60 (80) g di olio
1 (2) cucchiaino/i di sale
3 (4) tuorli
375 (500) g di farina
3 (5) cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti ricetta base farcia
300 (500) g di passata di pomodoro (per pizza)

Ingredienti pizza Margherita
600 (1000) g di pomodori a fette
300 (500) g di mozzarella a fette
olio d'oliva
origano

Ingredienti pizza alla pugliese
300 (1000) g di cipolle a fettine sottili
sale
rosmarino
4 (6) cucchiai di olio d'oliva

Ingredienti pizza Vegetariana
300 (500) g di cimette di broccoletti precotti
300 (500) g di champignon a fettine
120 (200) g di porri tagliati ad anellini, precotti
300 (500) g di mozzarella a dadini

Ingredienti pizza ai porri e gorgonzola
800 (1300) g di porri tagliati ad anellini, rosolati in
2 (3) cucchiai di olio di noci
sale
pepe
200 (300) ml di vino bianco, da aggiungere
300 (500) g di gorgonzola a dadini

Ingredienti pizza alla ricotta e basilico
60 (100) g di ricotta o quark, mescolata a
100 (160) ml di panna
4 (6) uova
2 (3) cucchiai di olio di noci
sale
pepe
2 (3) cucchiai di basilico a strisce, aggiungerlo e spennellare col composto la superficie
4 (6) pomodori a dadini
200 (300) g di gorgonzola, a dadini

Accessori
placca

Preparazione

Preparare la pasta lievitata: stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Impastare con la farina, il sale e l'olio fino ad ottenere una pasta vellutata. Lasciar lievitare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Preparare la pasta con olio e ricotta: mescolare la ricotta col latte, l'olio, il sale e i tuorli. Unire alla pasta metà della farina mescolata al lievito e successivamente l'altra metà della farina.

Impastare ancora brevemente la pasta e stenderla sulla placca.

Coprire la superficie con la passata di pomodoro, insaporire con sale, pepe e origano.

Farcire con gli ingredienti preferiti e infornare subito.

Impostazione consigliata
Pasta lievitata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ pizza fresca \ pasta lievitata
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 52 [52] (40) minuti

Pasta con olio/ricotta
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ pizza fresca \ pasta con olio e ricotta
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 43 [42] (45) minuti

Impostazione alternativa
Pasta lievitata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 180–190 °C
Fase riscaldamento: rapida
Modalità di cottura: cottura intensa
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 12 minuti
Durata cottura: 25–35 [25–35] (35–40) minuti

Pasta con olio/ricotta
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 190-200 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Crisp function: on
Ripiano: 3 [2] (2)
Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Infornare l'impasto e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Quiche lorraine

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti
300 g di pasta sfoglia o 1 pasta frolla salata (pronta per l'uso)
400 g di pancetta a dadini
10 g di burro
4 uova
300 g di panna acidula
sale
pepe
noce moscata

Accessori
pentola
stampo per crostate ∅ 30 cm

Preparazione

Sbollentare per 5 minuti i dadini di pancetta con un po' d'acqua. Farli raffreddare, sgocciolarli bene e rosolarli un po' nel burro.

Rivestire lo stampo per crostate con la pasta spianata. Distribuirvi i dadini di pancetta.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Sbattere le uova, unirvi la panna acidula e insaporire con sale, pepe e noce moscata. Versare il composto sulla pancetta e infornare. Se durante la cottura si dovesse formare una bolla, incidere l'impasto con un coltello fino alla base dello stampo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: pizza, quiche e simili \ quiche lorraine
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 67 [71] (64) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura:170–180 [170–180] (190–200) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 50–60 [50–60] (40–50) minuti

Consiglio

È anche possibile preparare la pasta frolla salata in casa: mescolare 200 g di farina, 100 g di burro, 50 ml di acqua e 3 g di sale e lavorare il composto finché diventa liscio.

Pasticcio raffinato al formaggio

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti pasta
1 cubetto di lievito (42 g)
150 ml di latte tiepido
150 g di farina di segale tipo 1150
200 g di farina frumento tipo 405
30 g di burro
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di sale
$^{1}/_{2}$ cucchiaino di zucchero

Ingredienti farcia
300 g di formaggio erborinato rosso
2 piccoli peperoni rossi
2 piccole cipolle rosse
20 g di erba cipollina, tritata
sale
pepe, macinato grosso
chili in polvere

Per spolverizzare
4 cucchiai di semi di zucca

Accessori
pirofila 20 x 20 cm

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte e lavorare gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto vellutato. Far lievitare l'impasto in forno, coperto, per 45 minuti a 35 °C con Calore superiore/inferiore.

Tagliare il formaggio a dadini. Tagliare i peperoni e le cipolle a dadini e aggiungervi l'erba cipollina e incorporare il tutto al formaggio. Insaporire con sale, pepe e chili in polvere.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata per ottenere un quadrato (ca. 40 x 40 cm) e metterlo nella pirofila quadrata unta in modo che il gli angoli sporgano nei bori. Versarvi il ripieno, richiudere gli angoli sul ripieno e premerli un po'.

Ritagliare con un coltello 5 rombi di ca. 3 x 3 cm dall'impasto superiore. Decorare la parte superiore con i rombi.

Spennellare con acqua e distribuirvi sopra i semi di zucca. Cuocere il pasticcio finché risulta dorato. Far riposare ca. 30 minuti prima di servire.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
3 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 5 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
3° immissione di vapore: attivazione dopo 25 minuti
Durata cottura: 50–60 minuti

Consiglio

Il pasticcio è adatto come antipasto oppure abbinato a un'insalata come piatto unico.

Ratatouille

Tempo di preparazione: 50–95 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
5 cucchiai di olio
2 cipolle tagliate a dadi
1 spicchio d'aglio tritato finemente
2 peperoni rossi, 2 verdi e 2 gialli
6 pomodori
750 g di zucchina
sale
pepe
1 cucchiaino di rosmarino sminuzzato
1 cucchiaino di basilico sminuzzato

Accessori
pentola
pirofila con coperchio, ca. 30 cm

Preparazione

Eliminare le pellicine e i semi dei peperoni e tagliarli a pezzi grossolani. Tagliare le zucchine con la buccia a fette di 1cm circa.

Soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio. Aggiungere le verdure e rosolare brevemente. Versare il composto nella pirofila, salare, pepare e aggiungere le erbette.

Coprire e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ ratatouille
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 37 [40] (30) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 30–40 minuti

Gratin di patate alla svizzera

Tempo di preparazione: 70 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti
1000 g di patate di pasta dura
burro per lo stampo
400 ml di panna
sale
pepe
noce moscata
50 g di formaggio, grattugiato

Accessori
stampo di porcellana, contenuto 3 l

Preparazione

Pelare le patate, tagliarle a fettine e disporle nello stampo di porcellana imburrato.

Insaporire la panna e mescolarla alle patate. Cospargervi sopra il formaggio grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ gratin di patate alla svizzera
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 45–60 minuti

Consiglio

Il gratin diventa più leggero con un mix di latte e panna.

Shepherd's Pie

Tempo di preparazione: 100 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
25 g di burro
2 cipolle
2 carote
2 gambi di sedano
1000 g di carne tritata di agnello
$^1/_2$ cucchiaino di timo fresco
$^1/_2$ cucchiaino di rosmarino fresco
1 $^1/_2$ cucchiaino di concentrato di pomodoro
200 ml di vino rosso
1 cucchiaio di farina
250 ml di brodo di gallina
1 cucchiaio di salsa Worcestershire
sale
pepe
1500 g di patate farinose
25 g di burro
5 cucchiai di latte

Accessori
pirofila, contenuto 2 l

Preparazione

Tritare finemente le cipolle, il timo e il rosmarino, tagliare a dadini le carote e le patate e a pezzettini il sedano.

Rosolare le cipolle nel burro per 2–3 minuti sulla piastra, aggiungervi le carote e il sedano e rosolare ancora per altri 8–10 minuti. Aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando bene. Eliminare il grasso di cottura eccedente, aggiungere il timo, il rosmarino, il concentrato di pomodoro e il vino rosso.

Ridurre la salsa a calore medio a un quarto della quantità, aggiungervi farina e far cuocere per altri 2–3 minuti.

Aggiungere il brodo di gallina e la salsa Worcestershire e far cuocere per 45–50 minuti. Insaporire con sale e pepe. Nel frattempo cuocere le patate e preparare con burro e latte un purè di patate.

Sistemare il composto di carne nella pirofila, distribuirvi sopra il purè di patate e cuocerlo nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ Shepherd's Pie
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 180 °C
Ripiano: 2 [1] (1)
Durata cottura: 50 minuti

Consiglio
Al posto dell'agnello si può utilizzare anche carne macinata di manzo.

Spinaci in pasta sfoglia

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per ca. 20 pezzi

Ingredienti
1200 g di spinaci (freschi o surgelati)
5 cipolle
100 g di porro
2 uova
200 g di formaggio caprino
100 ml di olio alimentare per la farcia
50 g di aneto tritato finemente
sale
pepe
900 g di pasta sfoglia e 50 ml di olio alimentare per spennellare
oppure 900 g di pasta fillo/pasta yufka e 200 ml di olio alimentare per spennellare

Accessori
pentola
placca universale

Preparazione

Sbollentare gli spinaci freschi in acqua bollente per 1 minuto, farli sgocciolare o scongelare gli spinaci surgelati e farli sgocciolare. Una volta raffreddati, strizzarli un po' con le mani e tagliarli grossolanamente con un coltello.

Tagliare il porro e le cipolle ad anellini e mescolarli agli spinaci. Aggiungere le uova, il formaggio spezzettato con una forchetta, l'aneto, il sale, il pepe e 100 ml di olio vegetale agli spinaci e mescolare bene il tutto.

Preparazione con pasta sfoglia: spennellare con un po' d'olio il fondo della placca universale, coprirlo con la metà dei fogli di pasta, premendoli bene sul bordo in modo da formare un grande stampo di pasta. Appoggiare e premere i fogli rimasti sui bordi in modo da formare una copertura con l'impasto, disporla sugli spinaci, chiudere con i bordi e spennellare il tutto con 50 ml di olio.

Preparazione con pasta fillo/pasta yufka: spennellare con un po' d'olio il fondo della placca universale. Ricoprire con la metà dei fogli di pasta e spennellare ogni foglio con olio. Distribuirvi sopra uniformemente il composto di spinaci, infine disporvi i fogli rimasti e spennellare ogni foglio con olio (200 ml di olio per tutti i fogli).

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ spinaci in pasta sfoglia
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 60 [62] (63) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura:
50 minuti: 170 °C, dopodiché: 200 °C
[50 minuti: 170 °C, dopodiché: 200 °C]
(160–170 °C)
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata di cottura: 60–65 [60–65]
(60–70) minuti

Sformato di tortellini, rucola e prosciutto

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
125 g di rucola
100 g di prosciutto stagionato
300 ml di panna
400 g di panna acidula
sale
pepe
800 g di tortellini freschi
300 g di pomodori ciliegino, tagliati a metà
4 cucchiai di pinoli, tostati
50 g di parmigiano, grattugiato fresco
50 g di formaggio Emmentaler, grattugiato

Accessori
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare la rucola, asciugarla con carta da cucina e tagliarla a strisce assieme al prosciutto. Mescolare la panna con la panna acidula, insaporire con sale e pepe.

Mescolare i tortellini con i pomodorini a metà, la rucola e il prosciutto, disporre il tutto nella pirofila unta e versarvi la salsa.

Cospargere di pinoli e formaggio, infornare e dorare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 10 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 20 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Pasticcio di tonno

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 8–12 porzioni

Ingredienti
1 grande scatola di tonno (500 g)
2 cipolle grandi
40 g di olio d'oliva
1 cucchiaio di paprica dolce
600 g di pasta sfoglia
250 g di concentrato di pomodoro
1 scatola di peperoni piquillo (in alternativa strisce di peperoni messe a mollo)
2 uova, sode

Per spennellare
1 uovo

Accessori
padella
Teglia rotonda ∅ 27 cm

Preparazione

Tritare le cipolle e dorarle brevemente con l'olio in una padella, aggiungere la paprica, togliere dal fornello e lasciar raffreddare.

Spianare la metà della pasta sfoglia, disporla nella teglia rotonda in modo che l'impasto sporga un po' sul bordo. Distribuire sulla pasta la cipolla, il concentrato di pomodoro, i peperoni tagliati a strisce, il tonno sbriciolato e le uova sode tritate.

Spianare anche la pasta rimasta, disporla sopra e chiuderla sui bordi. Spennellare il pasticcio con l'uovo sbattuto e infornare.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: sformati+gratin \ pasticcio di tonno
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 57 [49] (43) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (cottura intensa)
Temperatura: 210–220 [210–220] (170–180) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 30–40 minuti

Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni, lo chef di casa congederà i suoi ospiti, quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Torta

Tempo di preparazione: 130 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
5 albumi
275 g di zucchero
1 cucchiaino di aroma alla vaniglia
1 cucchiaino di aceto bianco
600 ml di panna
1 cucchiaio di zucchero a velo
500 g di mirtilli
500 g di fragole
500 g di lamponi

Accessori
placca/placche

Preparazione

Montare l'albume a neve e aggiungere pian piano lo zucchero continuando a mescolare. Al termine aggiungere l'aroma alla vaniglia e l'aceto.

Per una torta grande rivestire la placca con carta da forno, per più tortine piccole rivestire due placche e con carta da forno. Disporre la massa di albume sulla placca e formare un cerchio alto ca. 3–4 cm o più cerchi con un diametro di ca. 8 cm. Infornare e cuocere e poi far raffreddare.

Montare la panna con lo zucchero a velo, distribuirla sulla torta uniformemente e guarnire con la frutta.

Impostazione consigliata
Torta grande
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ meringata \ uno grande
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 100 minuti

Più tortine piccole
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ meringata \ diversi, piccoli
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa
Torta grande
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 110 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano (1 placca): 2 [1] (1)
Ripiano (2 placche): 1 + 3 [2 + 4) (–)
Durata cottura: 80 minuti
Tempo di cottura supplementare con forno spento e sportello aperto: 20 minuti

Più tortine piccole
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 110 °C
Fase riscaldamento: normale
Crisp function: on
Ripiano (1 placca): 2 [1] (1)
Ripiano (2 placche): 1 + 3 [2 + 4) (–)
Durata cottura: 45 minuti
Tempo di cottura supplementare con forno spento e sportello aperto: 20 minuti

Budino al caramello

Tempo di preparazione: 160–170 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti budino
1 baccello di vaniglia
600 ml di latte
300 ml di panna
85 g di zucchero
6 uova

Ingredienti caramello
100 g di zucchero

Accessori
pentola
stampo da cake, ca. 30 x 12 cm
placca universale

Preparazione

Tagliare per il lungo il baccello di vaniglia e togliere la polpa grattandola con un coltello. Portare ad ebollizione il latte con la panna, lo zucchero e il baccello di vaniglia. Lasciar raffreddare il composto ed eliminare il baccello.

Per il caramello, versare 100 g di zucchero in una pentola e caramellarlo sul fornello a fuoco vivace mescolando continuamente finché risulta dorato. Deve risultare dorato e non troppo scuro, altrimenti è amaro. Versarlo nello stampo da cake.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Sbattere le uova. Aggiungere mescolando il composto di latte raffreddato e versare il tutto in un setaccio.

Disporre lo stampo da cake sulla placca universale e introdurlo nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90cm: ca. 2 l) di acqua calda nella placca universale e cuocere il budino a bagnomaria. Capovolgere il budino e servirlo con panna montata. Guarnire con bacche e frutti di stagione.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ budino al caramello
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 133 [118] (65) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
[calore superiore e inferiore] (aria calda più)
Temperatura: 120–130 [120–130] (110–120) °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 120–130 [105–115] (90–110) minuti

Flan

Tempo di preparazione: 60–80 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
80–100 g di sciroppo al caramello (prodotto spagnolo già pronto per distribuire nello stampo da budino)
500 ml di latte
4 uova
2 tuorli
80 g di zucchero
scorza grattugiata di 1/2 limone

Accessori
stampo per budino ∅ ca. 24 cm
in alternativa 6–8 stampini ∅ 7–8 cm
pentola
placca universale

Preparazione

Distribuire il caramello sulla superficie interna dello stampo/degli stampini.

Riscaldare il latte con la scorza di limone (non bollire) e passarlo con un colino. Sbattere le uova con lo zucchero in una terrina e versarvi il latte filtrato.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Versare il composto nello stampo per budino o negli stampini, disporre il tutto sulla placca universale e mettere nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua tiepida nella placca universale e far cuocere a bagnomaria.

Impostazione consigliata
Sampo grande
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ flan \ 1 recipiente grande
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 43 [41] (43) minuti

stampini
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ flan \ 2 - 8 stampi piccoli
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 42 [40] (30) minuti

Impostazione alternativa
Sampo grande
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 30–40 [40–45] (30–40) minuti

stampini
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 30–35 [30–35] (20–30) minuti

Consiglio

Il flan dolce è un dessert diffuso in Spagna e in Portogallo. Nella cucina francese lo si può paragonare alla crème caramel.
Preparare in casa lo sciroppo al caramello: versare 80 g di zucchero e 30 ml di acqua in un pentolino. Far caramellare sul fornello alla gradazione più alta mescolando bene. Deve risultare dorato e non troppo scuro, altrimenti è amaro. Distribuire nello stampo o negli stampini.

Torta meringata al limone

Tempo di preparazione: 80 minuti
per 8–10 fette

Ingredienti pasta
275 g di farina
150 g di burro
25 g di zucchero
2 tuorli
20–30 g di acqua fredda

Ingredienti farcia
succo e scorza grattugiata di 4 limoni grandi
75 g di amido di mais
500 ml di acqua
5 tuorli
175 g di zucchero

Ingredienti albume
5 albumi
275 g di zucchero

Accessori
pentola
stampo per crostate ∅ 25 cm, altezza 3,25 cm

Preparazione

Lavorare farina, burro, zucchero, acqua e tuorlo d'uovo fino a ottenere un impasto liscio e metterlo in frigorifero per 30 minuti.

Per preparare il ripieno mescolare la scorza di limone, il succo di limone e l'amido di mais. Portare l'acqua a ebollizione nella pentola, incorporarvi il mix di limone e amido di mais e mescolare fino a ottenere una salsa vischiosa. Aggiungervi zucchero e tuorlo, bollire, togliere dalla piastra e far raffreddare.

Spianare l'impasto, disporlo nello stampo, aggiungervi la crema al limone e distribuirla.

Distribuire l'albume montato a neve con lo zucchero uniformemente sulla crema al limone e cuocere.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ torta meringata al limone
Ripiano: v. display
Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 180 °C
Preriscaldare: sì
Riscaldamento: rapido
Crisp function: on
Ripiano: 1
Durata cottura: ca. 45 minuti

Pasta al forno dolce con mousse di prugne

Tempo di preparazione: 105–115 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti
500 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
50 g di zucchero
250 ml di latte tiepido
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 pizzico di sale
100 g di burro morbido
1 uovo
120 g di mousse di prugne

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte, la cannella, il sale, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Infornare e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 30 minuti".

Formare 12 palline, appiattirle leggermente, versare un cucchiaio di mousse di prugne al centro, richiuderle e disporle nella pirofila unta con il lato chiuso rivolto verso il basso.

Infornare la pasta e selezionare il programma automatico "torte \ pasta lievitata \ lasciar lievitare per 15 minuti". Successivamente dorare.

A fine cottura servire con uno strato di zucchero a velo e accompagnare il tutto con della crema alla vaniglia.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 150–170 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore:
2 immissioni di vapore/in base al tempo
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: attivazione dopo 4 minuti
2° immissione di vapore: attivazione dopo 15 minuti
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Il ripieno di mousse di prugne può essere sostituito anche con due prugne senza nocciolo, tagliate a metà. Prima di richiudere la pasta, cospargere le prugne con un po' di zucchero.

Dolce al cioccolato

Tempo di preparazione: 55–60 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti
200 g di cioccolato fondente
200 g di burro
200 g di zucchero
3 tuorli
3 albumi

Accessori
pentola
6–8 stampini ∅ 10 cm
griglia

Preparazione

Sciogliere nella pentola a fuoco basso il cioccolato col burro. Lasciar raffreddare un po' e incorporarvi lo zucchero e i tuorli.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Montare gli albumi e incorporarli.

Mettere il composto negli stampini imburrati, metterli sulla griglia e infornarli.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ dolce al cioccolato
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 25 [25] (22) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–180 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [2] (1)
Durata cottura: 15–20 minuti

Consiglio

La perfetta consistenza si ottiene se l'esterno è molto croccante e l'interno ancora liquido.

Tortine al cioccolato

Tempo di preparazione: 65–90 minuti
per 7 porzioni

Ingredienti
70 g di burro
70 g di zucchero
4 tuorli
70 g di cioccolato fondente
70 g di mandorle, grattugiate
20 g di pangrattato
4 albumi
500 ml di crema alla vaniglia
200 ml di panna

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
pentola
7 stampini ∅ 6 cm
placca universale

Preparazione

Fondere il cioccolato nello pentolino a fiamma bassa e farlo poi raffreddare.

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e i tuorli. Incorporare il cioccolato, le mandorle e il pangrattato.

Attivare il programma automatico oppure preriscaldare il forno.

Montare l'albume a neve e incorporarlo alla massa di cioccolato.

Versare il composto in 7 stampini imburrati, disporre il tutto sulla placca universale e mettere nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua tiepida nella placca universale e far cuocere le tortine al cioccolato a bagnomaria.

Montare la panna e aggiungerla alla crema alla vaniglia.

Staccare i bordi delle tortine dagli stampini con un coltello e rovesciare le tortine sui piatti preparati con la crema alla vaniglia. Spolverizzarli con zucchero a velo e servirli tiepidi.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: dessert \ tortine al cioccolato
Ripiano: v. display
Durata cottura: ca. 52 [52] (40) minuti

Impostazione alternativa
Modalità di cottura: calore superiore e inferiore
Temperatura: 150–160 °C
Preriscaldare: sì
Fase riscaldamento: normale
Ripiano: 1
Durata cottura: 35–45 [35–45] (30–40) minuti

Soufflé dolce alle ciliegie

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti
burro
50 g di noci tritate
200 g di visciole
2 tuorli
80 g di zucchero a velo
polpa di un baccello di vaniglia
250 g di ricotta (quark)
20 g di maizena
2 albumi

Per spolverizzare
40 g di zucchero a velo

Accessori
8 stampini ∅ 7–8 cm
placca universale

Preparazione

Imburrare degli stampini e distribuirvi sopra le noci tritate.

Sgocciolare bene le visciole e distribuirle negli stampini.

Sbattere in modo spumoso il tuorlo d'uovo con 60 g di zucchero a velo. Aggiungervi la polpa di vaniglia, la ricotta e la maizena. Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero a velo restante e incorporare il tutto delicatamente al composto.

Versare il composto in 8 stampini, disporre il tutto sulla placca universale e mettere nel forno preriscaldato. Versare ca. 1 l (apparecchio da 90 cm: ca. 2 l) di acqua tiepida nella placca universale e far cuocere a bagnomaria.

Prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Impostazione consigliata
Modalità di cottura: cottura climatizzata
Temperatura: 170–180 °C
Fase riscaldamento: rapida
Ripiano: 2 [1] (1)
Numero/tipo di immissioni vapore: immissione vapore autom.
Quantità acqua: v. display
1° immissione di vapore: in automatico
Durata cottura: 20–30 minuti

Ricettario H6000

M.-Nr. 09 665 161 / 00

it - CH